

El
Toro
STEAKHOUSE

SPEISEN UND GETRÄNKE



ENTRADAS - TAPAS



Carpaccio El Toro

Hauchdünne Rinderfiletscheiben | Chimichurri-Mayonnaise
Meersalz | Pfeffer | Parmesan | Rucola

14,90

Pimentos

Knoblauch | Meersalz | Kräuter

6,90

Albondigas

Rindfleischbällchen | Tomatensugo | Kräuter

9,90

Escalivada

Aubergine | Paprika | Champignons | Zucchini | Kirschtomaten
Kräuter | Meersalz

9,50

Black Tiger Garnelen

Knoblauch | Chili | Kräuter

14,90

Ensalada pequeña ^{A,I,J}

Blattsalat | Gurke | Tomate | Karotte | Mais |
geröstete Walnüsse | Hausdressing

7,20

Tapas Platte ^G (2 Personen)

getrocknete Tomaten | Seranoschinken | Salami | verschiedene Käsesorten
Trauben | Gefüllte Paprika mit Frischkäse

24,90

Süßkartoffelsuppe ^{A,G,N}

Kokosmilch | Black Tiger Garnelen

8,50

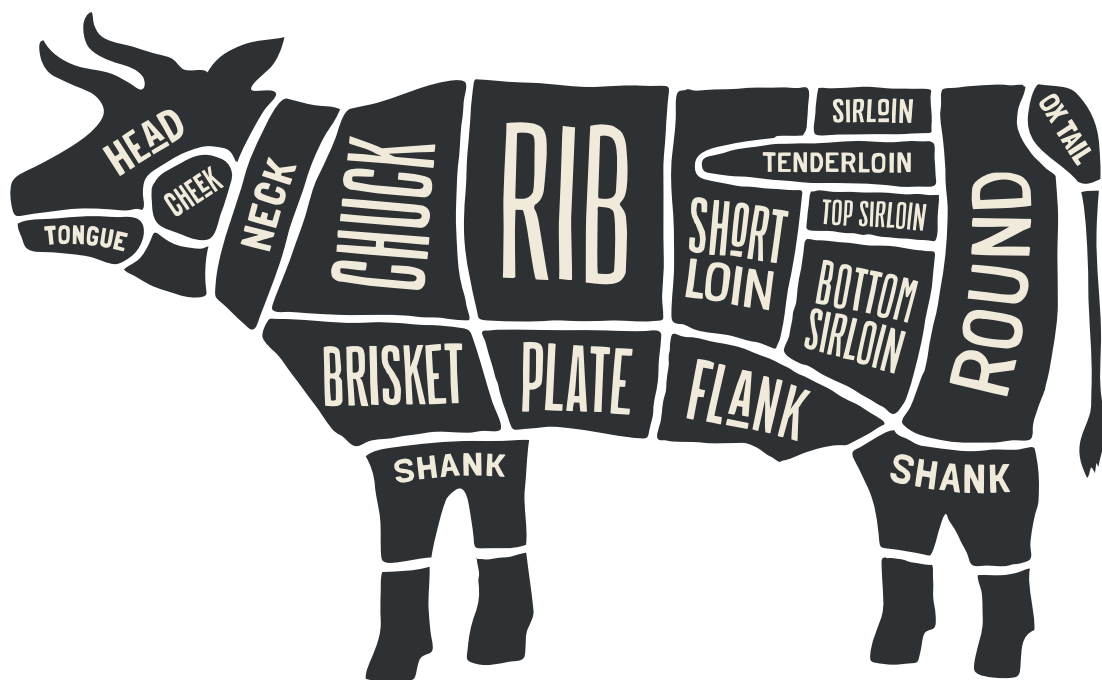
Frische Tomatencremesuppe ^{A,G}

7,20

Zu jeder Vorspeise servieren wir Ihnen Baguette. ^{A,C}

ELTORO FLEISCH

Gut zu wissen...



Unser bestes argentinisches Rindfleisch servieren wir wahlweise fertig gegrillt auf unserem **Vulkansteingrill**

ARGENTINA PREMIUM STEAKS**

Zu jedem Hauptgericht wird Ihnen Chimichurri (rot) serviert.

Hüftsteak

Das zarte Steak mit intensiven Fleischaromen

Lady Cut	300g	27,90
Gentleman Cut	400g	34,90
El Toro Cut	500g	41,90
jede weitere 100g für 7 €		

Rumpsteak

aus dem Rinderrücken, mit feinem Fettrand gegrillt, hat ein saftiges Aroma

Lady Cut	300g	30,90
Gentleman Cut	400g	38,90
El Toro Cut	500g	46,90
jede weitere 100g für 8,50 €		

Rib Eye / Entrecôte

aus dem Zwischenrippenstück mit typischem Fettauge

Lady Cut	300g	31,90
Gentleman Cut	400g	39,90
El Toro Cut	500g	47,90
jede weitere 100g für 8,50 €		

Rinderfilet

das zarteste Steak des Rindes, saftig und fein marmoriert

Lady Cut	200g	32,90
Gentleman Cut	300g	39,90
El Toro Cut	400g	47,90
jede weitere 100g für 8,50 €		

Surf and Turf

zartes und saftiges Rinderfilet (200g) mit Black Tiger Garnelen

39,90

Tomahawk Steak Dry Aged Rind

59,90 / KG

aus dem hinteren Teil der Hochrippe mit extra langen Knochen
4-5 cm dick, ca. 0,8-1,5 kg Stück, Dauer ca. 45 min. auf dem Grill

*Preis wird nach Gewicht berechnet

T-Bone Steak Dry Aged

69,90 / KG

Genießen Sie unser T-Bone Steak Dry Aged - perfekt gegrillt und veredelt mit einer feinen Kruste.

Dazu servieren wir Ihnen auf Wunsch frisches Gemüse, würzige Kräuterbutter oder unsere

Genuss, der Ihre Erwartungen an ein exzellentes Steak übertreffen wird.

*Preis wird nach Gewicht berechnet

Für den puren Steakgenuss würzen wir unsere Steaks nur mit etwas Öl, Salz und Pfeffer. Sollten Sie keinen Wunsch äußern, wird Ihr Steak medium gegrillt. Gerne grillen wir Ihnen auch jedes andere Fleischgewicht auf Wunsch.

GUARNICIONES

Patatas

Rosmarinkartoffeln	6,90
Folienkartoffel Sour Creme ^G	5,90
El Toro Fritas	5,50
Süßkartoffel Pommes Frites	6,20
Pommes Frites	5,30

Verduras

Grüne Bohnen	6,90
Grillgemüse	6,90
Zucchini Paprika	
Champignons Auberginen	
grüne Bohnen	
Gegrillter Maiskolben ^G	4,90
Knoblauch Butter Petersilie	

SALSAS

Chimichurri rot	2,00
Chimichurri grün	2,50
Kräuterbutter ^G	2,00
BBQ	1,50
Avocado Salsa	2,50
Sour Cream	2,00

PARA LOS NIÑOS

Nuggets de Pollo

Chicken Nuggets^{A,C} | EL Toro Frites | Ketchup | Mayonnaise_{c,G} **9,90**

Portion Pommes

EL Toro Frites oder Pommes Frites | Ketchup | Mayonnaise_{c,G} **6,90**

Hamburger

Rindfleisch | Pommes | Ketchup **17,90**

Cheeseburger

Rindfleisch | Käse | Pommes | Ketchup **19,90**

Alle Burger werden mit Brioche Brot, hausgemachter Soße, Salat und Zwiebeln serviert.



ESPECIAL



El TORO Burger nach Art des Hauses

Brioche^{A,C} | Guacamole | Blattsalat | Tomaten | rote Zwiebeln

Scheiben vom rosa gebratenen Flank Steak | Chimichurri

23,90

Salat EL TORO

Rinderfiletspitzen | Blattsalat | Kirschtomaten, geröstete Nüsse³

Gegrillte Aubergine | Granatapfel | Hausdressing^{A,I,J} | Baguette^{A,C}

22,90

Garnelensalat

bunter Salat mit Garnelen | Karotten | Ruccola | Paprika | Gurken

Kirschtomaten | Kidneybohnen | Granatapfel

Haus Dressing | Brotkorb ^{A,D,E}

19,90

Steakhaus-Gartenplatte

Ein Gericht, das hochwertiges Fleisch und frisches Gemüse kombiniert

Ideal für eine ausgewogene Mahlzeit.

24,90



VEGETARIANO



Kartoffelpfanne

Kartoffeln halbiert in der Schale | Bohnen | Chimichurri

Kirschtomaten | rote Zwiebeln | Brotkorb ^{A,D,E}

14,40

Avocado Salat

Bunter Blattsalat | Avocado | Kirschtomaten | geröstete Walnüsse^{H3}

Granatapfel | Haus Dressing | Baguette^{A,C}

17,90

Burrata Salat

Burrata | Ruccola | Kirschtomaten | Trauben | Granatapfel | Haselnuss ^{G,H,C}

hausgemachtes Essig & Öl Dressing | Brotkorb ^{A,D,E}

16,90

POSTRES

Tartuffo^{A,C,G,1} Schokolade	6,90
Selbstgemachte Tiramisu^{A,C,G} <i>garniert mit frischen Früchten</i>	7,90
Hausgemachte Crêpes^{A,C,G} <i>garniert mit frischen Früchten, Karamellsauce</i>	7,50
Hausgemachte Crêpes^{A,C,G} <i>garniert mit frischen Früchten, Karamellsauce und Vanilleeis^{C,G}</i>	8,50

Allergene:

A= glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Hybridstämme)
 B= Krebstiere
 C= Eier
 D= Fisch
 E= Erdnüsse
 F= Soja
 G= Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
 H= Schalenfrüchte (Mandel¹, Haselnuss², Walnuss³, Cashew⁴,

Pecannuss⁵, Paranuss⁶, Pistazie⁷, Macadamianuss⁸ und Queenslandnuss⁹)
 I= Sellerie
 J= Senf
 K= Sesamsamen
 L= Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l
 M= Lupinen
 N= Weichtiere

1 mit Konservierungsstoffen
 2 mit Antioxidationsmittel
 3 mit Phenylalaninquelle
 4 mit Farbstoff
 5 mit Guarana
 6 mit Geschmacksverstärker
 7 mit Nitritpökelsalz
 8 mit Rauch
 * mit Koffein

Heissgetränke

Espresso	2,90
Doppelter Espresso	3,50
Espresso Macchiato	3,20
Kaffee	3,70
Cappuccino	3,90
Latte Macchiato	4,20
Tee Früchte Pfefferminze Kamille Schwarztee - Black Darjeeling grüner Tee	4,20

GETRÄNKE

Erfrischungsgetränke

COCA COLA ^{4*}	0,33l	4,30
COCA COLA ZERO ^{4*}	0,33l	4,30
MEZZO MIX ^{1/2/4*}	0,33l	4,30
FANTA ^{1/2/4}	0,33l	4,30
SPRITE ¹	0,33l	4,30
Bitter Lemon	0,2l	3,90
Tonic Water	0,2l	3,90
Eistee Zitrone	0,33l	4,30
Eistee Pfirsich	0,33l	4,30
Teinacher Gourmet Medium	0,75l	6,50
Teinacher Gourmet Naturell	0,75l	6,50
Teinacher Gourmet Medium	0,25l	3,90
Teinacher Gourmet Naturell	0,25l	3,90

Säfte

Niehoffs Vaihinger	0,2l	3,60
Saft-/Nektarschorle	0,4l	4,80
Niehoffs Vaihinger	0,2l	3,90
Saft-/Nektar	0,4l	5,90
Apfel Naturtrüb, Maracuja, Orange, Schwarze Johannisbeere, Holunder		
El Toro Schorle		6,90
Holunderblütensirup Johannisbeersaft Apfelsaft Limetten Minze Sprudel		

Bier

Fürstenberg Alkoholfrei	0,33l	4,20
Fürstenberg Pilsener	0,33l	4,20
Hacker Pschorr Radler Bügel	0,5l	5,30
Hacker Pschorr Hell	0,5l	5,30
Paulaner Hefe Alkoholfrei	0,5l	5,30
Paulaner Hefe Hell	0,5l	5,30

Hausweine

Hauswein Rot	0,2l	6,90
Hauswein Weiß	0,2l	6,90
Weinschorle	0,2l	5,90

Deutsche Weine

WEISSWEIN 325 n.n. - Kelter Rotenberg	0,2l	7,80
	Flasche	27,00

Zartes Gelb mit grünen Reflexen. Der Wein hat Aromen von Apfel, Quitte, Birne, Litschi, Honig und ein Hauch von Mandel in der Nase. Am Gaumen zeigt sich der Wein fruchtig nach Apfel, Birne, Grapefruit, Quitte und etwas nussig. Er ist mineralisch, saftig und leicht salzig.

ROSÉ 406 n.n. - Kapf	0,2l	7,80
	Flasche	27,00

Strahlendes, kräftiges Rosé. In der Nase zeigt sich ein feiner Duft von Mandeln, Pflaumen, Kirschen und Erdbeeren sowie Karamell und Nüssen. Der Wein ist am Gaumen ausdrucksvoll mit Anklängen an Pflaume, Karamell, Erdbeeren, Kirsche, Brombeeren und Pfeffer. Er macht einen fruchtigen und würzig Eindruck, mit seinem animierenden Charakter lädt er zum Genießen ein.

LEMBERGER 289 n.n. - Kelter Uhlbach	0,2l	7,80
	Flasche	27,00

Strahlendes Dunkelrot. In der Nase hat der Wein sowohl beerige als auch würzige Komponenten: Brombeere und Cassis werden durch Vanille, Pfeffer und eine feine Holznote ergänzt. Am Gaumen zeigt sich der Wein charaktervoll, saftig und pfeffrig mit feinen Tanninen. Es offenbaren sich Noten von dunklen Beeren, Cassis und Kakao.

Argentinische Weine

Hereford Chardonnay Weiß

0,2l
Flasche

7,90
28,00

Leuchtet in einem eleganten, hellen Goldgelb.
Im Bukett offenbart der Weißwein eine herrlich fruchtige
Frische und wird durch einen blumigen Beiklang ergänzt.

Alamos Chardonnay Weiß

0,2l
Flasche

7,90
28,00

Der Chardonnay duftet nach reifen, gelben Früchten
ergänzt durch dezente Eichenholznoten.
Er ist saftig und vollmundig mit frischem Finale.

Portillo Sauvignon Blanc

0,2l
Flasche

7,90
28,00

Dieser reinsortige Weißwein aus Argentinien garantiert
mit seiner ausbalancierten Säurestruktur ein unkompliziertes,
erfrischendes Weinvergnügen.

Portillo Malbec Rosé

0,2l
Flasche

8,40
29,00

Ein kräftiger Rosé mit dem bezaubernden
Bouquet von Rosen sowie reifen roten Früchten mit zartem Tannin.

Hereford Shiraz Rot

0,2l
Flasche

8,40
29,00

Dieser würzige Hereford Shiraz verrät mit seinem
pfeffrig-würzigen Bukett seinen typisch argentinischen Charakter.

Portillo Malbec Rot

0,2l
Flasche

8,40
29,00

Explosives Bouquet aus Pflaumen und
schwarzen Beeren, eingehüllt in cremige Vanille
und Schokolade. Fruchtige Kraft, ergänzt von feinem Schmelz

Alamos Malbec Rot

0,2l
Flasche

8,40
29,00

Ein prachtvoller Wein, dessen Bouquet an Kräutern,
dunklen Beeren, Veilchen und etwas Leder erinnert.
Schöne Tannine und saftige Frucht zeichnen diesen Wein aus.

Salentein Malbec Rot	0,2l	9,50
	Flasche	34,80
<p>Im Bouquet finden wir Aromen von Schwarzen Beeren, Pflaume und eine bisschen Vanille. Im Mund zeigt dieser Malbec eine kräftige Struktur.</p>		

Salentein Numina	Flasche	59,90
<p>Der Salentein Numina weist Fruchtaromen von roten Beeren auf, mit einer typischen Note von Veilchen und eleganten Gewürz- und Mentholaromen.</p>		

Italienische Weine

Solstice Pinot Grigio Weiß	0,2l	7,80
	Flasche	27,00
<p>Bonbonrosafarben mit frischen Fruchtnoten. Aromatisch mit angenehm eleganter Struktur. Lombardei, Italien</p>		

Zenato Lugana San Benedetto	0,2l	8,90
	Flasche	32,00
<p>Fruchtiger, geschmeidiger Weißwein vom Südufer des Gardasees. Feinwürzige Nuancen mit einer leichten Mandelnote.</p>		

Primitivo Puglia	0,2l	8,90
	Flasche	32,00
<p>Intensive Aromen von roten Früchten und Gewürzen. Dieser Primitivo hat einen vollen und weichen Körper.</p>		

Zolla Primitivo di Manduria	Flasche	38,90
<p>Komplexer Rotwein aus dem besten Gebiet des Primitivo. Voller Körper mit fruchtigen und würzigen Aromen.</p>		

Il Bacca - Primitivo di Manduria	Flasche	49,90
<p>Intensive Fruchtaromen aus Kirsche und Pflaume, mit weicher und angenehmer Tannine.</p>		

Sekt - Champagner

Sekt Hausmarke	0,1l Flasche	5,90 28,00
Prosecco Ca'Belli Frizzante Bianco Trocken	0,1l Flasche	5,50 26,00
Moet & Chandon Brut Imperial	Flasche	115,00
Moet & Chandon Brut Rose	Flasche	145,00

Gin

Gin Mare	4cl	7,50
Hendrick Gin	4cl	7,50
Ginstr Stuttgart Dry Gin	4cl	7,50
Monkey 47 Dry Gin Batch No.3 47%	4cl	7,50

Whiskey

Chivas Regal 12 Jahre	4cl	7,50
Glenfiddich 12 Jahre	4cl	8,90
Laphroaig Malt 10 Jahre	4cl	9,50
Lagavuli 16 Jahre	4cl	9,50

Vodka

Absolut Vodka	4cl	5,90
Belvedere Vodka aus Polen	4cl	7,90
Grey Goose Vodka 40%	4cl	7,90

Cognac - Armagnac

Baron Otard VSOP	4cl	7,50
Hennessy VS	4cl	7,50
Remy Martin VSOP	4cl	7,50

Longdrinks

Gin Tonic Monkey Mare Hendricks		9,90
Wodka Orange Belvedere Grey Goose		9,90
Absolut Vodka		8,80
Whiskey Cola		9,90

Aperetive - Liköre - Bitter - Schnaps

Hugo Minze Holunderblütensirup Prosecco Soda Limette		7,50
Aperol Sprizz Prosecco Aperol Soda		7,50
Lillet Berry Lillet Schweppes verschiedene Beeren		7,50
Riker Williams	4cl	4,90
Jägermeister	4cl	4,90
XUXU Erdbeerlimes	4cl	4,90
Ramazzotti Amaro	4cl	4,90
Grappa Bocchino	4cl	7,90
Grappa Nonino	4cl	7,90

CÀ DEI FRATI

I FRATI LUGANA

0,2
Flasche

8,90
32,00

Sommerfrische vom Gardasee:
Kraftvoll lebendig und weich.

Ein sanftes Strohgelb mit grünlichen Reflexen erstrahlt im Glas. Der Duft zeigt einen großen Aromareichtum mit herrlich fruchtigen Noten von Aprikosen, Birnen, gelben Äpfeln und kandierten Zitrusfrüchten, gepaart mit floralen Anklängen von Wiesenblumen und Mandelblüten sowie feinen Kräuternuancen, die das Ganze wunderbar ummanteln.

ROSA DEI FRATI

0,2
Flasche

8,90
32,00

Duftig-fruchtig, mit anmutigen floralen Noten und dem Charme eines sommerlichen Abends am Gardasee.

Ein brillantes, zartes Lachsrosé zeigt sich im Glas. Ein feiner, vielseitiger Duft begeistert mit Nuancen von Rosen und weißen Blüten, gepaart mit fruchtigen Aromen von Äpfeln und frischen hellroten Kirschen sowie einem Hauch von Mandeln im Hintergrund.

RONCHEDON

0,2
Flasche

8,90
32,00

Sehr reich an Noten von roten Früchten, mazerierten Heidelbeeren, in Alkohol eingelegte Sauerkirschen, Balsamico-Noten und Konfitüre.

Marzemino, Sangiovese und Carbernet Sauvignon gehen in diesen Wein ein, der 14 Monate in Barriques reift. Wir finden Aromen von Himbeeren und Cassis, durchwirkt mit feinen Holznoten von Vanille und Karamell. Seidige, aromatische Tannine sorgen für einen langen Nachhall.