



MENDOZA
ARGENTINISCHES STEAKHOUSE

HERZLICH WILLKOMMEN!

Sie sind Liebhaber ausgesuchter Premiumstücke,
deshalb haben Sie den Weg in unser Lokal gefunden.

Ihnen macht keiner etwas vor! Das wollen wir auch nicht.

Wir teilen Ihre Leidenschaft für bestes Rindfleisch,
perfekte Garung bis auf den gewünschten Punkt und diesen einen
Moment, in dem Ihnen das erste Stück auf der Zunge zergeht.

Wir wissen genau wo unser Fleisch herkommt, importieren es direkt
aus artgerechter Haltung, zeigen Ihnen wie man es mit pasión zube-
reitet und kennen den richtigen Augenblick, es mit Liebe zu servieren.

Die unendlichen Weiten Argentiniens verleihen unserem Fleisch seine
unglaubliche Saftigkeit, unsere spezielle, sehr heiße Garmethode im
Holzkohlegrill überzieht Ihr Steak mit einer süßlich knusprigen
Grillkruste.

So werden sämtliche Aromen fest im Fleisch verschlossen,
wo sie darauf warten, von Ihnen freigelassen zu werden.

Wir wählen alle unsere Zutaten mit Bedacht und verwenden jeden
Rohstoff mit Respekt, um all unseren Gästen einen bewussten Genuss
zu ermöglichen.

Gönnen Sie sich eine Auszeit und ein besonderes Stück Fleisch!

Wir tragen gerne die Verantwortung für Ihren saftig-gesunden Genuss.

**Bei Fragen zu Allergenen bitte unser Servicepersonal
nach unserem Allergenen Ordner Fragen!!!**



APERITIVE & COCKTAILS

APERITIVE, COCKTAILS & LONGDRINKS

	1 CL	4 CL	STANDART
NOBILE BUNT Badischer Winzersekt	4,50		
PROSECCO SPUMANTE Riva d'oro Doc extra dry	5,00		
MARTINI Bianco		4,50	
MARTINI Rosso		4,50	
CAMPARI (l)		4,50	
CAMPARI (l) Soda		5,50	
CAMPARI (l) Orange		5,50	
SHERRY DRY		4,50	
RICARD PERNOD		4,50	
APEROL SPRITZ (l)			6,50
HUGO			6,50
MOJITO			6,90
CAIPIRINHA CAIPIROSKA			6,90
GIN TONIC			6,50
CUBA LIBRE			6,50
WHISKEY COLA			6,50
LONG ISLAND ICE TEA			8,50
"MARGARITA" TEQUILA			7,50
PISCO SUR typisch südamerikanisch			5,50

BEBIDAS SIN ALCOHOL **ALKOHOLFREIE GETRÄNKE**

	0,25L	0,5L
SAN PELLEGRINO	2,40	4,50
AQUA PANNA	2,40	4,50
	0,2L	0,4L
FANTA (1,3,5)	2,30	4,20
MEZZO MIX (1,3,4,5,7)	2,30	4,20
SPRITE (4)	2,30	4,20
COCA COLA, COCA COLA LIGHT & COCA COLA ZERO (1,4,7), (1,4,6,7)	2,30	4,20
EISTEE	2,30	4,20
APFELSAFT / APFELSAFTSCHORLE	2,50	4,40
ORANGENSAFT / ORANGENSAFTSCHORLE	2,50	4,40
SCHWEPPE'S BITTER LEMON FLASCHE (8)	2,80	
SCHWEPPE'S TONIC WATER FLASCHE (8)	2,80	
RABARBERSCHORLE FLASCHE (0,33L)	4,60	
JOHANNISBEERSCHORLE FLASCHE (0,33L)	4,60	

- * 1 = Farbstoffe
 2 = Konservierungsstoffe
 3 = Antioxidationsmittel
 4 = Säuerungsmittel
 5 = Stabilisatoren
 6 = Süßstoffe
 7 = Koffeinhaltig
 8 = Chininhaltig
 9 = Sulfite

VINDS SUELTOS WEISSWEIN (9)

GUTEDELSCHORLE

SCHLIENGENER SONNENSTÜCK

Gutedel, trocken | Markgräflerland

CHARDONNAY/SAUVIGNON BLANC
CONCHA Y TORO - CHILE

0,1L : 0,25L : 0,5L

3,50

2,20 : 4,50 : 9,00

3,20 : 6,50 : 13,00

VINDS SUELTOS | VINDS ROSADO WEISSHERBST | ROSÉ (9)

WEISSHERBSTSCHORLE

LIELER SONNENSTÜCK

Weißherbst | Markgräflerland

MERLOT ROSÉ - CONCHA Y TORO CHILE

3,80

2,70 : 5,50 : 11,00

3,20 : 6,50 : 13,00

VINDS TINTO ROTWEIN (9)

ROTWEINSCHORLE

MAUCHENER SPÄTBURGUNDER

Rotwein, trocken | Markgräflerland

CABERNET SAUVIGNON/MERLOT
CONCHA Y TORO - CHILE

3,80

2,70 : 5,50 : 11,00

3,20 : 6,50 : 13,00

VINO EN BOTELLA INTERNACIONAL INTERNATIONALE FLASCHENWEINE (9)

750ML

201	LUIGI BOSCA CHARDONNAY Weisswein Argentinien Mendoza	36,00
202	SCHLIENGENER SONNENSTÜCK Markgräfler Weißburgunder trocken	29,00
203	ROSATO VERONESE I.G.T Rosé Italien Venetien	43,00
204	SCHLINGENER ROSÈ "BASEL TATTOO" Markgräflerland trocken	29,00
205	LUIGI BOSCA CABERNET SAUVIGNON (RESERVA) Rotwein Argentinien Mendoza	39,00
206	LUIGI BOSCA MALBEC Rotwein Argentinien Mendoza	39,00
207	LUIGI BOSCA PINOT NOIR (6 Mon. - BARRIQUE) Rotwein Argentinien Mendoza	39,00
208	TRAPICHE MEDALLA CABERNET SAUVIGNON - RARITÄT (18 Mon. - BARRIQUE) Rotwein Argentinien Mendoza	69,00
209	CARMENÈRE RESERVA CASILLERO DEL DIABLO Rotwein Chile	36,00
210	INFINITY PRIMITIVO L.G.P Rotwein Italien Apulien	29,00
211	RIPASSO SUPERIORE VALPOLICELLA DOC Rotwein Italien Venetien	47,00
212	AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOGG Rotwein Italien Venetien	79,00
213	MAUCHENER SONNENSTÜCK Markgräfler Spätburgunder Rotwein trocken	29,00

BIER & WARME GETRÄNKE

CERVESAS | BIERE

0,3L

0,5L

LASSER PILS – FRISCH GEZAPFT

2,90

3,90

MAISELS-HEFEWEIZEN – FRISCH GEZAPFT

3,30

4,20

MAISELS KRISTAL WEIZEN – FLASCHE

4,20

MAISELS DUNKEL WEIZEN - FLASCHE

4,20

MAISELS WEIZEN ALKOHOLFREI - FLASCHE

4,20

SCHLÖSSER ALT – FLASCHE (0,33L)

4,20

CLAUSTHALER ALKOHOLFREI – FLASCHE (0,33L)

3,30

QUILMES (ARGENT. BIER) - FLASCHE

3,90

WARME GETRÄNKE

TASSE

KAFFE – ESPRESSO

2,50

DOPPELTER ESPRESSO

3,50

CAPPUCCINO

3,50

IRISH-COFFEE

6,50

HEISSE SCHOKOLADE

3,80

TEE (DIVERSE SORTEN)

2,50

Schwarz-, Kamille-, Pfefferminz-, Grüner Tee

CARACILLO

4,80

ENTRADAS FRÍOS | KALTE VORSPEISEN

STANDART

- | | | |
|---|--|-------|
| 1 | COCKTAIL DE LANGOSTINOS
Krabbencocktail | 10,70 |
| 2 | COCKTAIL DE LANGUSTINOS Y AVOCADOS
Avocado – Krabbencocktail | 11,50 |
| 3 | PALMITOS CON SALSA GOLF
Palmherzen mit traditioneller Golsauce (Cocktailsauce) | 8,30 |
| 4 | ALCACHOFAS A LA VINAGRETA
Artischockenherzen mit Vinaigrette | 8,80 |
| 5 | JAMON DE PARMA CON MELON
Parmaschinken mit Melone | 12,50 |

ENTRADAS CALIENTES | WARME VORSPEISEN

- | | | |
|---|---|------|
| 6 | CHAMPINONES À LA CREMA PICANTES
Champignons in Sherrycremesauce pikant | 9,60 |
| 7 | CHORIZO Y MORCILLA CRIOLLA
Argentinische Brat- und Blutwurst gegrillt | 7,90 |
| 8 | 3 PINCHITOS DE LOME AL AJO PICANTES
3 kl. Rinderfiletspießchen mit Knoblauch pikant | 9,90 |

FISCHVORSPEISSEN & SUPPEN

ENTRADAS DE PESCADO FISCHVORSPEISEN

STANDART

9	MEJILLONES GRATINADOS Muscheln - überbacken mit mildem Käse, Tomaten und Zwiebeln	9,90
10	BOQUERONES Silbersardellen - frittiert	8,50
11	GAMBAS AL AJILLO Garnelen mit gehacktem Knoblauch in Olivenöl gebacken pikant	11,50
12	CALAMARES À LA ROMANA Tintenfischringe mit Knoblauchmayonaise	9,50
13	GAMBAS À LA PLANCHA Ganze Garnelen mit Knoblauchsoße	11,50

SOPAS | SUPPEN & ENSALATAS | SALATE

14	CREMA DE BROCCOLI Brokkolicremesuppe	6,50
15	CREMA DE TOMATES Tomatencremesuppe	6,50
16	SOPA CARBONADA Argentinische Gulaschsuppe	6,50
17	ENSALADA DE LECHUAGA Grüner Salat	4,90
18	ENSALADA MIXTA Bunter Salat der Saison	6,90
19	ENSALADA DE POROTOS MEJICANOS Mexikanischer Bohnensalat	4,90
20	TOMATE CON ALCACHOFAS Tomaten-Artischockensalat	7,90

STANDART

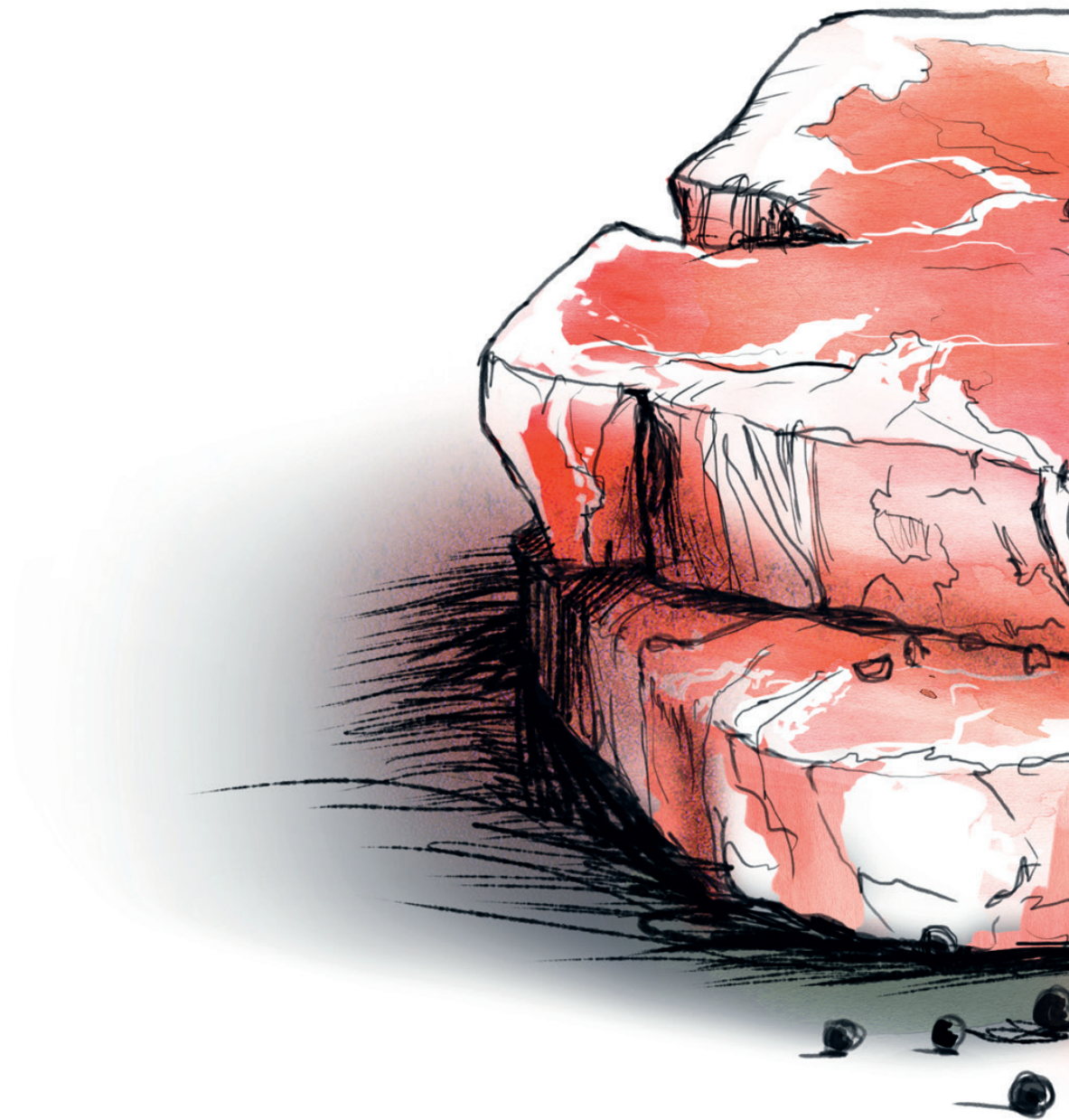
- | | | |
|----|--|-------|
| 21 | CHICOREE
Avocados, frische Krabben mit Olivenöl & Zitrone | 11,90 |
| 22 | ENSALADA ESPECIAL "MENDOZA" FÜR 2 PERS.
Bunte Salate der Saison mit Tomaten, Mais, Artischocken, Palmherzen, Käse, Ei und Zwiebeln | 14,90 |
| 23 | CAESAR'S SALAT
Bunte Salate der Saison mit Tomaten, Paprika, roten Zwiebeln Champignons und gegrillten Putenstreifen | 12,90 |

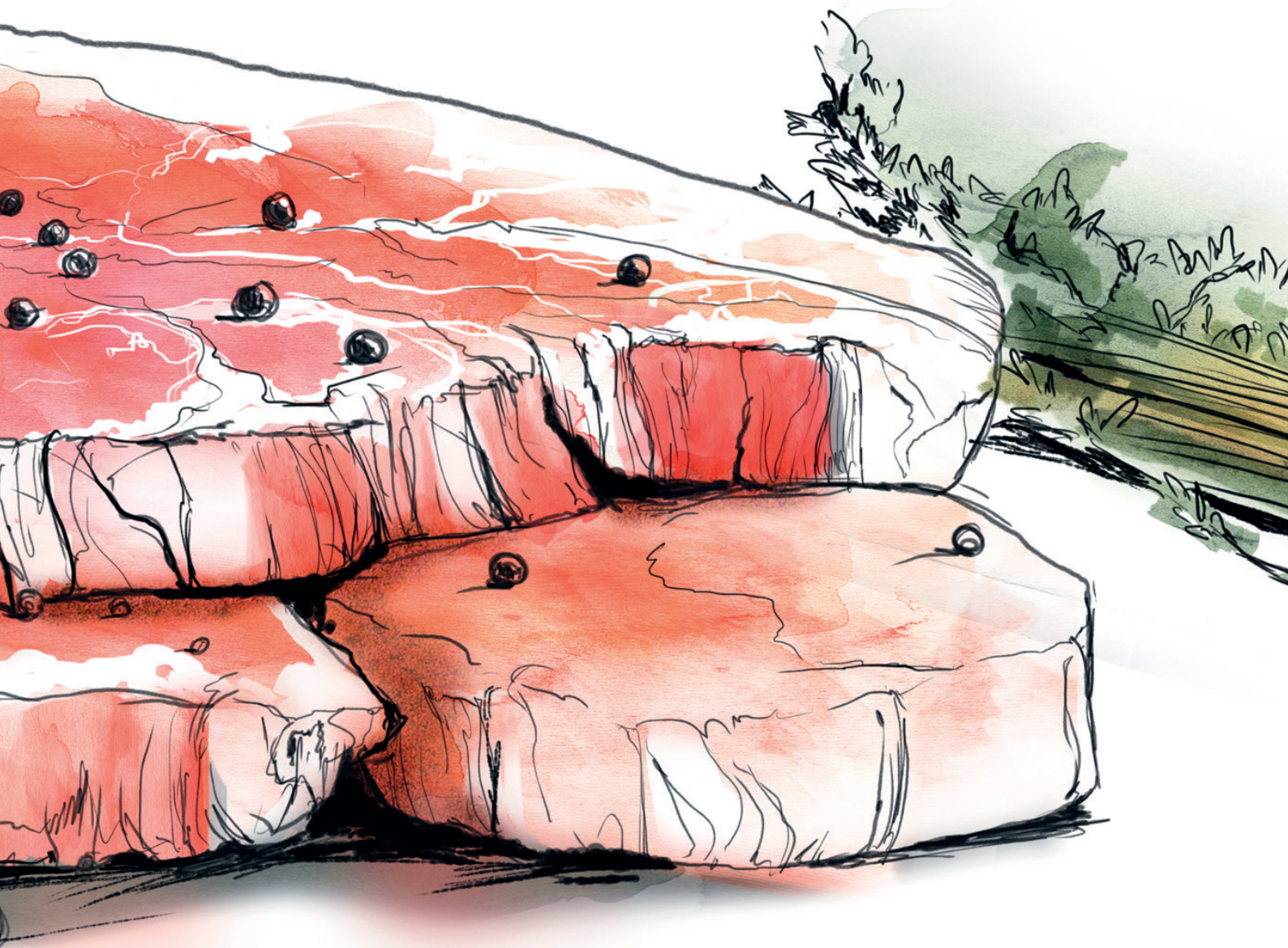
PESCADO | FISCHSPEZIALITTEN

>> **Zu allen Fischgerichten servieren wir Reis!**

- | | | |
|----|--|-------|
| 24 | LANGOSTINOS CON SALSA HOMARD & PIMIENTA VERDE
Große Garnelen mit grünem Pfeffer und Hummersahnesauce | 24,90 |
| 25 | SALMON A LA PARILLA
Lachssteak vom Holzkohlegrill | 21,90 |
| 26 | SALMON CON SALSA DE CREMA Y GAMBAS
Lachsfilet in Sahnesauce mit frischen Krabben | 24,90 |
| 27 | COLAS DE LANGOSTINOS A LA PARILLA
6 gegrillte große Garnelen mit frischem Knoblauch und Petersilie | 23,90 |
| 28 | LANGOSTINOS AL PERNOD
Große Garnelen mit Knoblauch und roten Zwiebeln mit Pernod flambiert | 25,90 |

ES MUSS NICHT IMMER STEAK SEIN,
ABER WENN DANN RICHTIG!





PERFEKTES TIMING!

Wir wissen, welches Steak, wie lange, bei welcher Hitze gegrillt werden muss, um die von Ihnen gewünschte Garstufe zu erhalten.

Die sorgsame Zubereitung auf den Punkt ist uns besonders wichtig.

Lassen Sie sich von unserem Personal beraten, welches Stück wann am besten schmeckt und genießen Sie Ihr Lieblingssteak mit unseren fein abgestimmten Beilagen.

BLAU / BLUE RARE / BLEU

BLUTIG / RARE / SAIGNANT

ROSA / MEDIUM / À POINT

DURCH (GEBRATEN) / WELL DONE / BIEN CUIT

Unsere Steak's servieren wir Ihnen MEDIUM

Möchten Sie das Steak jedoch gerne:

**Blutig (nur kurz angebraten) oder
Durch (ganz durchgebraten)**

dann lassen Sie uns das bitte bei der Bestellung wissen!

Bei Fragen zu Allergenen bitte unser Servicepersonal
nach unserem Allergenen Ordner Fragen!!!



STEAKS

STANDART

>> Zu all unseren Steaks servieren wir Brot.
3 leckere Soßen sind auch immer dabei.

41	BIFE DE CUADRIL	200GR	17,90	
141	Hüftsteak: Aus dem Herzstück der Hüfte, fein marmoriert und mit kräftigem Geschmack	300GR	23,90	
42	BIFE DE CHORIZO	200GR	19,90	
142	Rumpsteak: Aus dem kräftigen Rinderrücken mit kleinem Fettrand	300GR	26,90	
43	BIFE DE ANCHO (ENTRECOTE)	200GR	19,90	
143	Rib-Eye: sehr zart, saftig, gut marmoriert und mit kleinem Fettauge	300GR	26,90	
44	BIFE DE LOMO	200GR	26,90	
144	Filetsteak: aus dem zartesten Stück des Rindes, feinfaserig und besonders saftig	300GR	34,90	
45	T-BONE STEAK 500 GR. Riesiges Stück am Knochen aus Rücken und Filet. Saftig durch Fettrand, sehr kräftig im Geschmack			34,00
46	SAHNETOPF "MENDOZA" 250 GR. Rindfleischgeschnetzeltes mit Champignons und frischem Pfeffer			19,90
47	BROCHETA ASADA CON PAPRIKA Y CEBOLLA 350 GR. Rindfleischspieß mit Paprika und Zwiebeln			26,90
48	ENTRECOTE DE MINUT 300 GR Entrecote (Rib-Eye) mit Knoblauch und Petersillie			27,90

Alle Fleischgerichte servieren wir OHNE BEILAGEN - (separat bestellen).

ESPECIALIDADE SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

STANDART

50	BIFE DE LOMO FLAMBEADO COGNAC Y CREMA 200 GR. Filetsteak in Pfefferrahmsauce – mit Cognac flambiert	29,90
51	BIFE DE LOMO FLAMBEADO COGNAC Y CREMA 300 GR. Filetsteak in Pfefferrahmsauce – mit Cognac flambiert	37,90
52	MENDOZA „ESPECIAL“ (FÜR 2 PERSONEN) 500 GR. saftiges Entrecote mit Champignons in Pfefferrahmsauce	53,90
53	ASADO MIXTO 350 GR. Das Beste vom Rind: Filet, Entrecote und Hüfte	31,90
54	PAPRILLADA MIXTA „ESPECIAL“ 400 GR. Rind, Lamm und Schweinerippchen	31,90
55	BIFE DE LOMO „ARGENTINA“ 250 GR. (wird mit Reis serviert) Filetsteak mit Gambas und Hummersahnesauce	37,90
56	BIFE DE CHORIZO "MENDOZA" 500 GR. Rumpsteak mit gegrillten Bauchspeckstreifen	44,90
57	GRAN BIFE DE LOMO "BUENOS AIRES" 300 GR. Filetsteak mit Knoblauch gespickt, gegrillten Bauchspeckstreifen, gratinierten Tomaten und Maiskolben	39,90
58	EXTRA hocharomatische, eingelegte Pfefferkörner – ein besonderer Genuß zu all unseren Steaks!	2,00

Alle Fleischgerichte servieren wir OHNE BEILAGEN - (separat bestellen).

LAMM

STANDART

61	LAMMFILET 250 GR. mit frischem Knoblauch und Petersilie	24,90
62	LAMMKOTELETTS 350 GR. mit frischem Knoblauch und Petersilie	26,50
63	LAMMKEULENSTEAK 300 GR. mit frischem Knoblauch und Petersilie	23,50
64	LAMM GRILLTELLER 350 GR. Filet, Koteletts, Keulensteak mit frischem Knoblauch und Petersilie	25,50

SCHWEIN

65	ASADO DE TIRA DE CERDO 350 GR. Spare Ribs mit frischem Knoblauch und Petersilie	16,90
66	ASADO DE TIRA DE CERDO 500 GR. Spare Ribs mit frischem Knoblauch und Petersilie	22,90
67	SCHWEINEFILET 270 GR. mit grünem Pfeffer in Champignonrahmsauce	19,90

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

68	KINDERTELLER Rindersteak mit Pommes Frites 120 GR.	11,90
69	KINDERTELLER Putensteak mit Pommes Frites 120 GR.	11,90



Alle Fleischgerichte servieren wir OHNE BEILAGEN - (separat bestellen).

ZUSÄTZLICHE BEILAGEN

ACOMPANAMIENTOS BEILAGEN

STANDART

71	PAPA ASADA <u>FOLIENKARTOFFEL</u> mit Kräuterbutter	3,50
72	PAPAS FRITAS <u>POMMES FRITES</u>	3,50
73	ARROZ Langkornreis	3,50
74	CHOCLO ASADO Frittierter Maiskolben mit Kräuterbutter	3,50
75	CEBOLLAS FRITAS frittierte Zwiebelringe (unpaniert)	3,50
76	BANANA FRITAS frittierte Banane	3,50
77	ESPINACA À LA CREMA Blattspinat mit Knoblauch	6,50
78	LAS VERDURAS DE LA ESTACION GRATINADAS Broccoli, Spinat & Zucchini - lecker gratiniert	7,50
79	LOS POROTOS MEJICANOS PICANTES Weiße Riesenbohnen in mexikanischer Soße	5,50
80	SALSA DE CHAMPINONES CON PIMPIENTA VERDES Champignons mit grünem Pfeffer und Rahm	6,50
81	CHIMICHURRI (SCHARF) Argentinische Steaksoße mit Knoblauch und frischen Kräutern	3,00
82	ACEITE DE OLIVA CON AJO Y LIMON feingehackter Knoblauch mit Olivenöl und Zitrone	3,00
83	PFEFFERRAHMSAUCE – mit Cognac flambiert	5,50

POSTRES | NACHSPEISEN

STANDART

91	FLAN CASERO CON CREMA Y DULCE DE LECHE Hausgemachter Eierkaramel mit argentinischer Milchkaramelsauce und Schlagsahne	5,90
92	CREMA CATALANA Flan nach Art des Hauses mit gebranntem Zucker	5,90
93	BANANAS FLAMBEADAS Banane flambiert mit "Likör 43" und Gran Marnier dazu Vanilleeis und Schlagahne	8,90
94	HIGOS FRESCOS FLAMBEADOS frische Feigen mit Pernod flambiert dazu Vanilleeis und Schlagsahne	8,90
95	ALMENDRADO CON CHOCOLATE CALIENTE Vanilleeis mit gehackten Nüssen, heißer Schokolade und Schlagsahne	7,90
96	FRAMBUESAS CALIENTES Vanilleeis mit heißen Himbeeren, Contreau und Schlagsahne	7,90
97	HELADO "GRAN MARNIER" Vanilleeis mit Walnüssen, Gran Marnier und Schlagsahne	7,90
98	KIWIS CON HELADO DE VANILLA Y GRAN MARNIER Vanilleeis mit Kiwi, Gran Marnier und Schlagsahne	7,90
99	HELADO MIXTO Gemischtes Eis mit Schlagsahne	6,90

SPIRITUOSEN

	2CL	4CL
GRAPPA (DI BAROLLO) ITALIA	4,50	
GRAPPA BOCCINO GRAN MOSKATO	6,50	
GRAPPA NOMINO VUISINAR RISERVA	6,50	
MALTESER AQUAVIT (MALTESERKREUZ)	3,90	
TEQUILLA SILVER ODER GOLD	3,50	
MOSKOVSKAYA Echter russischer Wodka	3,50	
KIRSCHWASSER	3,50	
WILLIAMS-CHRIST BIRNE	3,50	
FASSBIND WILLIAMS les Eaux-de-Vie	7,00	
FASSBIND VIEILLE PRUNES LES VIEILLES Barrique "Alte Pflaume"	7,00	
FERNET BRANCA	3,70	
CYNAR AVERNA RAMAZZOTTI		4,50
JONNY WALKER RED LABEL	4,10	
JACK DANIELS	4,90	
CHIVAS REGAL	5,50	
OBAN (14 JAHRE) TALISKER (10 JAHRE)	6,50	
LAGAVULIN (16 JAHRE)	7,00	

LICORES | LIKÖRE

2cl

COINTREAU

3,20

BAILEYS

3,20

FRANCELICO HASELNUSS

3,20

WEISS HONIG WILLIAMS

3,20

LIKÖR 43

3,20

SAMBUCCA

3,20

AMARETTO

3,20

COGNAC | BRANDY

CARDENAL MENDOZA (GRAN RESERVA)

7,60

CARLOS I (GRAN RESERVA)

5,20

GRAN DUQUE DALBA (GRAN RESERVA)

7,90

OSBORNE VETERANO

3,80

REMY MARTIN

6,80

CALVADOS

4,80

PISCO CONTROL

3,80

Chilenischer Brandy

* 1 = Farbstoffe

2 = Konservierungsstoffe

3 = Antioxidationsmittel

4 = Säuerungsmittel

5 = Stabilisatoren

6 = Süßstoffe

7 = Koffeinhaltig

8 = Chininhaltig

9 = Sulfite



WWW.MENDOZASTEAKHOUSE.DE

WWW.FACEBOOK.COM/MENDOZASTEAKHOUSE