



Herzlich willkommen!  
Schön, dass Sie hier sind!

Passend zur einzigartigen und liebenswerten Mischung  
unserer Gäste  
finden Sie bei uns auch:

ein argentinisches Steak,  
eine italienische Salsiccia  
und ein lecker' Kölsch.

... und Sie werden feststellen:  
„Das passt prima zusammen!“

Gönnen Sie sich eine kleine Auszeit  
und lassen Sie sich von uns verwöhnen.

Wir wünschen Ihnen  
Guten Appetit!

## Sehr geehrter Gast,

bei uns kommen Sie in den Genuss der einzigartigen Qualität des argentinischen Rindfleischs, das wir über einen speziellen Lieferanten beziehen, der dieselben hohen Anforderungen an das Fleisch stellt wie wir selbst. Deshalb können wir mit gutem Gewissen über Herkunft unseres Fleisches und Themen wie Tierhaltung und Futtermittel sprechen. Wussten Sie eigentlich schon, dass:

... die Falkland-Krise 1982 dafür verantwortlich ist, dass argentinisches Rindfleisch heute zu den besten Fleischsorten der Welt gehört? Ansonsten hätte Argentinien den Handel mit Großbritannien wohl nicht abgebrochen und seitdem viele Hereford- und Black Angus Zuchtrinder von dort importiert.

... Argentinien bereits Mitte der 50er Jahre das Verfüttern von Tiermehl verboten hat? Daher steht Argentinien heute zu Recht zusammen mit Paraguay, Uruguay, Australien und Neuseeland bei der Welthandelsorganisation in der Spitzenkategorie Eins für die geringste BSE Gefahr bei Rindfleisch.

... Argentinische Rinder überhaupt keine Futterzusätze bekommen ? Ein Beispiel unter vielen: Auf der Estancia\* „La Pelada“ stehen etwa 6000 Hereford Rinder auf fast 5000 Hektar Weidefläche. Ihre Nahrungsgrundlage besteht dort aus 35% Pampasgras und 47% nahrhaften Kulturgräsern wie z.B. Klee. Dazwischen wachsen Mais, Hafer, Wintergras und Sommergras als Ergänzung für die Zucht und Ausstellungstiere. Extensive Viehzucht bedeutet in Argentinien, dass nach Abzug der Sonderflächen zwei Rinder auf einem Hektar Weidefläche stehen. Auf abgelegenen Estancias steht auch schon mal ein Rind auf 15 Hektar.

... das man ein Steak entweder von links nach rechts, von oben nach unten oder umgekehrt isst. Niemals aber von innen nach außen! Das scheint natürlich einleuchtend zu sein, aber viele Leute schneiden ihr Steak zuerst in der Mitte durch, um die Garung zu prüfen - das ist fatal! Ein heißes Steak wird dadurch zu schnell kalt und ein saftiges Steak wird trocken. Ein auf den Punkt gegartes Steak kann so seinen Saft entweder nicht halten oder während des Essens auf dem Teller nicht mehr „Schnittweise nachziehen“.

---

\* **Estancia** (spanisch) oder Estanzia (in Brasilien auch *Fazenda*) nennt man ein Landgut in Südamerika, auf dem stationäre extensive Weidewirtschaft vor allem mit Mastrindern, Schafen und Milchkühen betrieben wird.

## Vorspeisen

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 01. | Überbackene Champignonköpfe<br>gefüllt mit Krabben und Knoblauch C,G,F,L            | 10,00 € |
| 02. | Rinder Carpaccio<br>Mit Rucola und gehobeltem Parmesan G                            | 12,00 € |
| 04. | Lachsspieße vom Grill<br>Mit Paprika, Zwiebeln und frischen Kräutern C              | 10,00 € |
| 05. | Scampi in Knoblauch<br>In Weißwein und frischen Kräutern E                          | 12,00 € |
| 06. | El Toro Vorspeisenteller<br>Verschiedene Köstlichkeiten von Fisch und Fleisch D,E,G | 16,00 € |
| 07. | Brotkorb D  | 2,00 €  |

## Große Salatteller

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 10. | Salat Don Pedro<br>Großer, Salatteller mit Putenstreifen u. gebratenen Champignons G,L                     | 11,00 € |
| 11. | Salat Estancia<br>Großer, bunter Salatteller mit Scampi in Knoblauchsauce E,G,H                            | 13,00 € |
| 12. | Salat El Toro<br>Großer, bunter Salatteller mit Filetstreifen, Schafskäse,<br>Speck und Nussmischung G,H,L | 13,00 € |

## Suppen

- |     |   |        |
|-----|---|--------|
| 20. | Sopa de Pescado<br>Fischsuppe C,E,L,M             | 9,00 € |
| 21. | Argentinische Gulaschsuppe mit Fleischeinlage G,L | 6,00 € |
| 22. | Blanca Nieves<br>Eierflockensuppe mit Käse A,G,L  | 5,00 € |
| 23. | Sopa de Tomate G,L                                | 5,50 € |
| 24. | Sopa de Cebolla H,L<br>Zwiebelsuppe mit Käse      | 5,50 € |



## Empanadas

Empanadas sind Nudelteigtaschen mit vielen unterschiedlichen Füllungen. Ihren Ursprung haben sie im Norden Argentiniens (Empanadas Criollas). Dort zwischen Mendoza, Salta und Jujuy gibt es ein vielfältiges Sortiment, das von Stadt zu Stadt in Füllungen, Aussehen und Zubereitung variiert. Empanadas gibt es aus der Pfanne, aus dem Ofen und mit vielen verschiedenen Saucen.

50.	Empanadas Criollas	16,00 €
	Mit Lachs und Krabben in Curry-Sahnesauce C,D,G,H	
51.	Empanadas Jujuy	14,50 €
	Mit Filetspitzen vom Rind und Champignoncremesauce G,L	
52.	Empanadas Mendoza	12,50 €
	Mit Speck, Zwiebeln und Champignons, mit Käse überbacken G,L	
53.	Empanadas El Toro	16,00 €
	Mit Scampi, Rucicola und Kirschtomaten E,G,L	

---

### Allergene-Kennzeichnung:

A: Eier - B: Erdnuss - C: Fisch - D: Glutenhaltiges Getreide - E: Krebstiere - F: Lupine

G: Milch - H: Schalenfrüchte & Sellerie - I: Senf - J: Sesamsamen - K: Sojabohnen

L: Schwefeldioxid & Sulfite - M: Weichtiere

*Satzfehler sowie Irrtümer vorbehalten*

## Steaks vom Grill

Wir bieten Steaks in verschiedenen Gewichtsklassen an. Um Ihnen ein optimal gegrilltes Steak servieren zu können, muss bereits bei der Portionierung auf die Fleischbeschaffenheit geachtet werden, da diese den Schnitt und damit das Gewicht eines Steaks bestimmt. Im Normalfall wird jedes Steak ein paar Gramm schwerer sein, als in der Speisekarte angegeben. Bitte haben Sie aber Verständnis, wenn wir alle Gewichtsangaben in der Speisekarte daher mit dem Zusatz „circa“ versehen.

Wenn Sie uns bei der Bestellung keine gewünschte Garung angeben, servieren wir unsere Steaks „Medium“. Falls Sie Ihr Steak aber lieber „Englisch“ oder „Well done“ essen, sagen Sie es uns.

## Fleischgerichte

Unsere Fleischgerichte werden mit einer Folienkartoffel mit hausgemachtem Sauerrahm und einer gemischten Salatbeilage serviert. Alternativ zur Folienkartoffel können Sie auch Kroketten oder Pommes Frites erhalten.

### Rinderspieß mit Paprika und Zwiebeln

30.	El Capitan (ca. 200g)	17,00 €
31.	El Colonel (ca. 250g)	19,00 €
32.	El General (ca. 300g)	21,00 €
33.	El Presidente (ca. 350g)	24,00 €

### **Hüftsteaks vom argentinischen Rind**

60.	Pequeño (ca. 200g)	19,00 €
61.	Medio (ca. 250g)	21,00 €
62.	Real (ca. 300g)	24,00 €
63.	Gigante (ca. 350g)	27,00 €

### **Rumpsteaks vom argentinischen Rind**

70.	Pequeño (ca. 200g)	20,00 €
71.	Medio (ca. 250g)	22,50 €
72.	Real (ca. 300g)	26,50 €
73.	Gigante (ca. 350g)	29,00 €

### **Filetsteaks vom argentinischen Rind**

80.	Pequeño (ca. 200g)	24,00 €
81.	Medio (ca. 250g)	27,00 €
82.	Real (ca. 300g)	32,00 €
83.	Gigante (ca. 350g)	36,00 €

### **Unsere Spezialitäten**

90.	Zwei Filetmedaillons vom Grill mit Speckrand in Weißweinsauce <small>L</small>	24,00 €
91.	Zwei Hüftsteakmedaillons vom Grill in Käsesauce <small>G,L</small>	20,50 €
92.	Zwei Rumpsteakmedaillons vom Grill mit Pfifferlingsauce <small>G,L</small>	21,00 €



- |      |  |         |
|------|--|---------|
| 93.  | Grillteller „Gaucho“<br>Hüftsteak, Rumpsteak, Filetsteak und Chimichurri*                              | 24,00 € |
| 94.  | Grillteller „El Toro“<br>Hüftsteak, Rumpsteak, Filetsteak, Lammkotelett,<br>Salsiccia* und Chimichurri | 26,00 € |
| 103. | Schweinefiletmedallions<br>Mit Champignons-Sahnesauce G,L  | 20,50 € |

### Lammfleisch

- |      |  |         |
|------|--|---------|
| 100. | Lammkoteletts vom Grill<br>Mit Rosmarin und Knoblauch L          | 19,00 € |
| 101. | Lammfilet vom Grill<br>Mit Knoblauch und frischer Kräutersauce L | 23,00 € |

### Kalbsleber

- |      |                                     |         |
|------|-------------------------------------|---------|
| 110. | Kalbsleber vom Grill                | 18,00 € |
| 111. | Kalbsleber mit Speck und Zwiebeln L | 20,50 € |

**\* Chimichurri**

In Argentinien ist Chimichurri der klassische Begleiter gegrillten Fleisches, wobei Zutaten und Zubereitung natürlich je nach Rezept variiert. Unsere Chimichurri wird aus frischen Tomaten, Chilis, Petersilie, Knoblauch, Olivenöl, Salz und Pfeffer zusammengestellt und püriert.

Gesprochen wird Chimichurri: "tschi-mi-tschurri" mit rollendem 'R'.

**\* Salsiccia**

Eine Wurstart, die in vielen südlichen Ländern diesseits und jenseits des Atlantiks bekannt ist. Natürlich mit unterschiedlichen Namen und verschiedenen Zusammensetzungen. Bei uns erhalten Sie die italienische Variante mit Fenchel. Sie ist vergleichbar mit einer groben Bratwurst, schmeckt aber ganz anders – am besten einfach ausprobieren! Gesprochen wird sie übrigens: sal-si-tscha mit zwei scharfen ‚ß‘.

## Fischgerichte

Unsere Fischgerichte werden mit einer Folienkartoffel mit hausgemachtem Sauerrahm und einer gemischten Salatbeilage serviert. Alternativ zur Folienkartoffel können Sie auch Kroketten oder Pommes Frites erhalten.

120.	Calamari vom Grill Mit frischen Kräutern	M	17,50 €
121.	Dorade Royal vom Grill Mit frischen Kräutern	C,M	23,00 €
122.	Zanderfilet in Zitronensauce	C	21,00 €
123.	Lachssteak mit Krabben in Cherrysauce	C,E,G,L	21,00 €
124.	Rotbarschfilet in Weißweinsauce	C,L	19,50 €
125.	Scampi vom Grill Mit frischen Kräutern	E	23,00 €
126.	Scampi El Toro Spezialität des Hauses	E,G,L	23,00 €

---

### Allergene-Kennzeichnung:

A: Eier - B: Erdnuss - C: Fisch - D: Glutenhaltiges Getreide - E: Krebstiere - F: Lupine

G: Milch - H: Schalenfrüchte & Sellerie - I: Senf - J: Sesamsamen - K: Sojabohnen

L: Schwefeldioxid & Sulfite - M: Weichtiere

*Satzfehler sowie Irrtümer vorbehalten*



## Saucen

40.	Grüne Pfeffersauce	G,L	3,50 €
41.	Champignonsauce	G,L	3,50 €
42.	El Toro Sauce, unsere Spezialsauc, würzig und sehr lecker	G,L	3,50 €
43.	Sauce béarnaise	G,L	3,50 €

## Beilagen

Kroketten	D,L	3,00 €
Folienkartoffel mit Sauerrahm	G	4,00 €
Pommes frites		2,50 €
Maiskolben		3,50 €
Gebratene Zucchini	H	4,50 €
Blattspinat mit Knoblauch	H	4,00 €
Bohnen mit Speck	H,L	4,00 €
Gebratene Zwiebeln		3,00 €
Gebratene Champignons mit Speck	H,L	4,50 €
Aioli	A,G,L	2,00 €
Chimichurri		2,00 €
Kräuterbutter	G,L	2,00 €

---

### **Allergene-Kennzeichnung:**

A: Eier - B: Erdnuss - C: Fisch - D: Glutenhaltiges Getreide - E: Krebstiere - F: Lupine

G: Milch - H: Schalenfrüchte & Sellerie - I: Senf - J: Sesamsamen - K: Sojabohnen

L: Schwefeldioxid & Sulfite - M: Weichtiere

*Satzfehler sowie Irrtümer vorbehalten*

## Desserts

140.	Schokoladensoufflé mit Vanilleeis	A,G,L	6,50 €
141.	Créma Catalana	A,G,L	5,50 €
142.	Tiramisu	A,G,L	5,50 €
144.	Vanilleeis mit heißen Himbeeren oder Kirschen	G,L	5,50 €

---

## Warme Getränke

212.	Tasse Kaffee		2,50 €
213.	Tasse Cappuccino		3,00 €
214.	Tasse Espresso		2,50 €
215.	Glas Tee		3,00 €
216.	Glas Latte Macchiato		3,00 €

## Alkoholfreie Getränke

180.	Gerolsteiner medium 0.25l		2,50 €
181.	Gerolsteiner still 0.25l		2,50 €
182.	Gerolsteiner still 0.75l		5,50 €
183.	San Pellegrino 0.75l		6,00 €
184.	Coca Cola 0.2l	1,3,9	2,20 €
185.	Cola light 0.2l	1,3,9,12	2,20 €
186.	Sprite 0.2l		2,20 €
187.	Orangensaft Granini 0.2l		3,00 €
188.	Apfelsaft Granini 0.2l		3,00 €
189.	Apfelschorle 0.2l		3,00 €
190.	Bitter Lemon 0.2l	10	3,00 €
191.	Ginger Ale 0.2l	1	3,00 €
192.	Gaffel Fassbrause Zitrone oder Orange 0,33l		3,50 €

---

**Zusatzstoffe:** 1: mit Farbstoffen, 3: mit Antioxidationsmittel/n, 9: koffeinhaltig, 10: chininhaltig,  
12: enthält eine Phenylalaninquelle

## Alkohohaltige Getränke

### Sangria

150.	Glas 0.2l Sangria	4,50 €
151.	Karaffe 0.5l Sangria	11,00 €
152.	Karaffe 1.0l Sangria	21,00 €

### Aperitifs

160.	Martini bianco / rosso	4,00 €
161.	Campari soda / orange	5,00 €
162.	Glas Prosecco	5,00 €
163.	Sherry	4,00 €
164.	Portwein	4,00 €

### Offene Weine

Als offene Weine bieten wir ihnen unseren „El Toro“- Hauswein an. Unser offener Weißwein ist ein italienischer Chardonnay, der Rotwein ein Barbera, Lagarde heißt unserer trockener Rosé.

170.	Glas 0.2l	4,50 €
171.	Karaffe 0.5l	11,00 €
172.	Karaffe 1.0l	21,00 €

### Bier vom Fass

192.	Früh Kölsch 0.2l	1,90 €
193.	Früh Kölsch 0.4l	3,80 €
194.	Bitburger Pils 0.3l	3,00 €
195.	Bitburger Pils 0.4	4,00 €
196.	Paulaner Hefeweizen 0.5	4,20 €

### Flaschenbier

197.	Paulaner Dunkelweizen oder alkoholfrei 0.5l	4,20 €
198.	Bitburger Alkoholfrei, 0.33l	3,00 €
199.	Corona 0.33l	3,50 €



## Spirituosen

200.	Grappa 0.2 cl	4,50 €
201.	Tequila 0.2 cl	4,00 €
202.	Aquavit 0.2 cl	4,00 €
203.	Wodka 0.2 cl	4,00 €
204.	Asbach Uralt 0.2 cl	4,00 €
205.	Jägermeister 0.2 cl	4,00 €
206.	Fernet 0.2 cl	4,00 €
207.	Ramazotti 0.2 cl	4,00 €
208.	Averna 0.2 cl	4,00 €
209.	Sambuca 0.2 cl	4,00 €
210.	Vecchia Romagna, Calvados, Veterano, 103 0.2 cl	5,00 €
211.	Baileys 0.2 cl	5,00 €