



Den Alltag vergessen, den Abend genießen!

Das ist das Motto, das wir durch einen warmherzigen Empfang, unser engagiertes, herzliches Service-Team und unsere qualitätsbewusste Küche umsetzen möchten. Als Familienunternehmen sehen wir unsere Gäste als Freunde. Freunde, die dem Alltag ab und zu entfliehen möchten und dabei gerne ihren Abend bei uns zelebrieren.

Wir freuen uns, dass Sie da sind!
Ihr Steakhouse El Rancho

*Geben Sie dem Abend einen Gin...
...oder Aperitif*

GIN SUL 10.5

JEWELS 4CL

SIEGFRIED 9.9

+ THOMAS HENRY
TONIC

MONKEY'S 9.9

+ IHRE
LIEBLINGS-
REZEPTUR

HENDRICKS 9.5



CHEERS!

HUGO 7.5

PROSECCO 4.9

MARTINI 4.9

NEGRONI 8.5

APEROL SPRITZ 7.5

APEROL MARACUJA SPRITZ 7.5

RAMAZOTTI FRESCO 7.5

LILLET PEACH 7.5



STEAKHOUSE EL RANCHO

Ihre Feier im Hotel Central

Es gibt Momente im Leben,
die wollen gefeiert und zelebriert werden.

Sie haben demnächst einen besonderen Anlass?
Wir bieten Ihnen in unserem schönen "Parkblick" die Möglichkeit,
jedes Ereignis zu einem unvergesslichen Tag werden zu lassen und
unterstützen Sie bei der kulinarischen Planung und Durchführung.

Ihre liebsten Gäste aus der Ferne haben die Möglichkeit
direkt in unserem Haus zu übernachten.

Lassen Sie Ihren Vorstellungen freien Lauf,
jedes Event ist so unterschiedlich, wie seine Gäste.
Wir freuen uns jederzeit auf Sie.

Ansprechpartner: Frau Krause
Tel: 03493 23671 | Email: info@hotel-central-btf.de

- Geburtstag
- Jubiläum
- Firmenfeier
- Weihnachtsfeier
- Beerdigung
- usw.



Über einen Like oder Ihre Bewertung freuen wir uns!



@steakhouseelrancho



@steakhouseelrancho_btf



VORSPEISEN

KNOBIBROT ^{A,G}

fein-gehackter Knoblauch in Butter auf unserem frischen Hausbrot
3 Scheiben 5.5 || 4 Scheiben 7

PEPERONI IN KNOBI ^{A,G}

Schafskäse | Cocktailtomaten | gebutterter Knoblauch 8.9

ZWIEBELRINGE ^A

Salatbouquet | hausgemachte Zitronenaioli 8.9

GRATINIERTER SCHAFSKÄSE ^{A,G}

auf Tomatenscheiben | Knoblauch | Rucola 9.9

CARPACCIO VOM RIND ^A

Rucola | Parmesanspäne | Cocktailtomaten | Olivenöl | Zitrone 13.9

FEINES RINDERTATAR ^{A,M}

Tatarsauce | Kapern | Crunch | Röstbrot 14.9

DIP DIP HURRA ^{A,G}

frisches Brot mit unseren besten Hausdips (Chimichurri | Aioli | Knobibutter) 8.4

HAUSGEMACHT & NUR BEI UNS

GULASCHSUPPE^L

Aus unserem El Rancho Kessel 6.5



SALATE & SNACKS

CAESAR SALAT ^{D,G,L,M}

knackige Salatherzen | Croûtons |
Parmesan | Cocktailtomaten |
Caesar Dressing
klein 5.4 | groß 10.9

STEAKHOUSE SALAT ^M

Variation an Blattsalaten |
Paprika | Gurke | Cocktailtomaten |
Balsamico-Dressing
klein 5.4 | groß 10.9

OFENKARTOFFEL ^{G,M}

dazu hausgemachter Kräuterquark |
auf üppigem Salatbouquet |
Balsamico-Dressing 13.5

DAZU:

Hähnchenstreifen 5.9 | Rinderfiletstreifen 8.9
3 Scheiben Brot 2.0

RANCHINI ^{A,G,M}

knuspriges Ofenbaguette |
Rinderfiletstreifen | Pesto | BBQ Sauce |
Steakhouse Pommes | Trüffelmayo 19.9

NACHOS ^{A,G}

Jalapeños |
mit Käse überbacken |
hausgemachte, warme Käsesauce 8.7

STEAKS VOM RIND

FILET



Das Filet, auch Tenderloin genannt, stammt aus der inneren Lendenmuskulatur. Es wird kaum beansprucht, dadurch ist das Fleisch besonders zart und mager. Das Filet macht nur ca. 2% der Muskelmasse aus und ist deshalb das wertvollste Stück des Rindes.

RIB-EYE N°1⁶

300gr Rib Eye |
Chimichurri |
Kräuterchampignons |
Rosmarinkartoffeln 34

RIB-EYE N°2⁶

300gr Rib Eye |
Chimichurri |
Grillgemüse |
Süßkartoffelpüree 35

ROASTBEEF



Das Roastbeef, auch Rumpsteak oder Striploin genannt, wird aus dem hinteren Rinderrücken geschnitten. Der weiße Fettrand und die zarte Marmorierung verleihen dem Roastbeef seinen Geschmack.

LADY'S CUT || GENTLEMAN'S CUT⁶

Ofenkartoffel mit hausgemachtem Kräuterquark
200gr Filet 29.5 || 300gr Filet 35.9

GOURMET FILET^{F,G,L}

200gr Filet |
Rotwein-Schalotten-Sauce |
3erlei grüne Bohnen | Trüffelpüree 38.9

STEAK & GRILLED⁶

200gr Filet |
Grillgemüse | Süßkartoffelpüree 32

CHAMPI STEAK⁶

200gr Filet |
Kräuterchampignons | Kartoffelgratin 33

RIB EYE



Das Rib Eye, auch Entrecote genannt, stammt aus dem vorderen Rücken. Charakteristisch ist das deutlich sichtbare Fettagge. Das Rib Eye ist sehr fein marmoriert und ist besonders saftig und geschmackvoll.

ROASTBEEF KENNER

250gr Roastbeef |
geschmorte Zwiebeln | Bratkartoffeln 32

PFEFFERSTEAK

250gr Roastbeef |
Pfeffersauce | Steakhouse Pommes 31

KNOBI STEAK⁶

250gr Roastbeef |
fein-gehackter Knoblauch in Butter |
Rosmarinkartoffeln 31

Wir servieren Ihr Steak zur gewünschten Garstufe:

RARE | MEDIUM RARE | MEDIUM | MEDIUM WELL | WELL DONE

Alle Steaks werden mit unserer hausgemachten Kräuterbutter serviert.
Beilagenänderungen werden mit einem Aufpreis berechnet.
Für das Einpacken von Speisen erheben wir eine Gebühr von 50ct.

EL RANCHO KLASSIKER

JÄGERSCHNITZEL ^{C, F, G}

knuspriges Schnitzel
vom Schwein oder Hähnchen |
Kräuterchampignons | Bratkartoffeln 20.9

EL RANCHO SCHNITZEL ^{C, G, M}

knuspriges Schweineschnitzel mit
mittelscharfem Senf, Preiselbeeren & Käse
überbacken | Steakhouse-Pommes 21.9

HOLZFÄLLERSTEAK

saftiges Schweinesteak |
geschmorte Zwiebeln |
Bratkartoffeln 17.9

FILETPFÄNNCHEN ^{F, G, M}

Variation von Filetstreifen |
Metaxasauce | Champignons | Paprika |
mit Käse überbacken | Kartoffelspalten 19.9



GESCHMORTE OCHSENBÄCKCHEN ^{F, G, L}

frisch aus dem Ofen |
3erlei grüne Bohnen |
Kartoffelpüree 26.9

UNSER CHEFKOCH EMPFIEHLT

HAUSGEMACHTE SPARE RIPS

MEGA LECKER!
BBQ Sauce |
Bratkartoffeln 21.9



BURGER

CAMEMBERGER ^{A, G, L}

Hähnchensteak | Camembert |
Sauerteigbrötchen | Salat |
Gurke | Rucola | Preiselbeeren |
Burgersauce | Süßkartoffelpommes 16.9

VEGGI BURGER ^{A, G, L}

Grillgemüse | Camembert |
Sauerteigbrötchen |
Salat | Burgersauce |
Kartoffelspalten 15.5

BEEF BURGER ^{A, G, L, N}

200gr Beef |
Vollkorn-Bun | Salat | Tomate |
Cheddar | hausgem. Burgersauce |
geschm. Zwiebeln | Steakhouse Pommes 17.9

Alle Burger inklusive 1 Dip nach Wahl:
Ketchup, Mayonnaise, Käsesauce, Kräuterquark, Aioli, Salsa,
Trüffelmayonnaise +1.5 | jeder weitere Dip gegen Aufpreis

& MEHR

HÄHNCHEN GRILLED N°1 ^G

gegrilltes Hähnchensteak |
Grillgemüse | Süßkartoffelpüree 19.9

HÄHNCHEN GRILLED N°2 ^G

gegrilltes Hähnchensteak |
feiner Blattspinat | Kartoffelgratin 19.9

SCHWEINEMEDAILLONS ^G

dezente Orangen-Pfeffersauce |
Kartoffelpüree 21.9

PESTO PASTA ^{A, H}

Mafaldine | Cocktailtomaten |
frischer Rucola | Rucolapesto |
Parmesan 13.9
mit Hähnchen +5.9
mit Rinderfiletstreifen +8.9

ZANDERFILET ^{G, F}

Beurre Blanc Sauce |
feiner Blattspinat | Kartoffelpüree 24.5

Beilagenänderungen werden mit einem Aufpreis berechnet.
Für das Einpacken von Speisen erheben wir eine Gebühr von 50ct.

ALKOHOLFREI

WASSER

0,3l sprudel / still

3.3

Fl. 0,75l sprudel / still

6.9

COCA COLA, COCA COLA ZERO,
FANTA, SPRITE, MEZZOMIX FL. 0,33l

3.9

BAUER SAFT & SCHORLE

Apfel,³ Orange, Kirsch, Banane,³
Mango, Maracuja, Grapefruit

0,2l | 0,4l

3.1 | 4.6

SCHWEPPE

Tonic,¹¹ Bitter Lemon,^{1,11} Ginger Ale,
Russian Wild Berry,¹ White Peach¹

3.7

RED BULL^{1,10,12}

3.9

BIER VOM FASS

KÖSTRITZER EDELPILS

KÖSTRITZER SCHWARZBIER

RADLER / DIESEL

0,3l | 0,5l

3.9 | 4.9

BENEDIKTINER HEFEWEIZEN 0,5l

4.9

FLASCHENBIER

BENEDIKTINER HEFEWEIZEN

DUNKEL ODER ALKOHOLFREI 0,5l

4.9

BITTERFELDER PREMIUM

PILS / LAGER 0,5l

4.5

BITBURGER PILS ALKOHOLFREI 0,33l

3.9

CORONA / DESPERADOS 0,33l

3.9

HAUSGEMACHTE LIMONADEN^{1,2}



MANGO

MARACUJA



ERDBEERE

RHABARBER



WASSERMELONE

HONIGMELONE



HIMBEERE



GRÜNER
APFEL

HOLUNDER



SCHWARZE
JOHANNIS-
BEERE



GURKE-
BASILIKUM



0,3l | 0,5l

4.9 | 6.9

HEISSGETRÄNKE

CAFE CREME 3.2

MILCHKAFFEE 4.5

CAPPUCCINO 4.5

ESPRESSO 2.5

DOPPELTER ESPRESSO 3.9

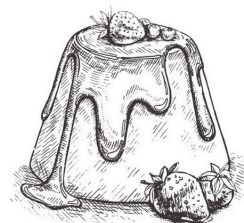
ESPRESSO MACCHIATO 3.5

CHOCOCHINO 4.9

LATTE MACCHIATO 4.9

PREMIUM DALLMAYR TEE 3.3

*Waldbeere, Pfefferminze, Garten der Provence,
Schwarztee Earl Grey mit Bergamotte,
Grüner Tee "Sonnengruß"*



*Lust auf ein
Dessert?
FRAGEN SIE UNSER
SERVICETEAM!*

WEISSWEIN ROSÉ ROTWEIN

GRAUBURGUNDER

M. Schneider | trocken, Pfalz
0,2l Glas 8.5
0,75l Flasche 29.5

WEISSBURGUNDER

G. Schlink | trocken, Nahe
0,2l Glas 6.9
0,75l Flasche 22.5

RIESLING

J. Drathen | trocken, Mosel
0,2l Glas 6.5
0,75l Flasche 21.9

AUSZEIT CUVÉE

J. Drathen | halbtrocken, Nahe
0,2l Glas 6.9
0,75l Flasche 22.5

KERNER

Weingut Zahn | lieblich, Pfalz
0,2l Glas 7.5
0,75l Flasche 24.9

CAPE BRIDGE

Leeuwenkuil Family Vineyards |
trocken, Südafrika
0,2l Glas 6.5
0,75l Flasche 21.9

SOPHIE HELENE

Hammel & Cie | trocken, Pfalz
0,2l Glas 6.5
0,75l Flasche 21.9

AUSZEIT CUVÉE

J. Drathen | halbtrocken, Rheinhessen
0,2l Glas 6.9
0,75l Flasche 22.5

BLACK PRINT

M. Schneider | trocken, Pfalz
0,2l Glas 9.5
0,75l Flasche 32.5

RIOJA

Eguren Ugarte | trocken, Rioja
0,2l Glas 6.9
0,75l Flasche 22.5

CABERNET SAVIGNON

De Gras | trocken, Chile
0,2l Glas 6.9
0,75l Flasche 22.5

REGENT

Borell Diehl | halbtrocken, Pfalz
0,2l Glas 6.9
0,75l Flasche 22.5

SISSI & FRANZ

Hammel & Cie | lieblich, Pfalz
0,2l Glas 6.5
0,75l Flasche 21.9



COCKTAILS

PINA COLADA^{1,2}

Rum | Ananassaft |
Kokos | Sahne
8.9

SEX ON THE BEACH^{1,2}

Wodka | Pfirsichlikör |
Grenadine | Cranberrysaft
8.9

MOJITO

Rum | Limettensaft | Minze |
Rohrzucker | Wasser
8.9

ESPRESSO MARTINI

Vodka | Khalua |
Espresso | Kaffeebohnen
8.9

MOCKTAILS

GIN 0,0¹¹

+ Tonic
7.5

MARACUJA-FIZZ^{1,11}

Maracujasirup & -saft |
Tonic | Grenadine | Minze
6.5

PINK POWER^{1,11}

Grapefruitsaft | Tonic |
Grenadine | Minze
6.5

NO APEROL¹

Orange Spritz |
Wasser | Minze
6.5



DIGESTIF



BIRKENHOF BRÄNDE 4cl		KLARE 4cl		RUM 4cl	
Alte Williamsbirne	6.5	Malteser	4.9	Havanna 7 Anos	5.5
Alte Marille	6.5	Linie	4.9	Botucal	7.5
Alte Kirsche	6.5	Tequila Gold / Silber	4.9	Don Papa	7.9
Alte Quetsch	6.5			Bumbu The Original	7.2
Haselnuss	6.5	VODKA 4cl		Santos Dumont XO	8.9
		Absolut Vodka	4.9	WHISK(E)Y 4cl	
WEITERE BRÄNDE 4cl		Beluga	7.5	Jameson	4.9
Obstler	4.9	LIKÖR 4cl		Tullamore	5.2
Grappa Cellini Oro	4.9	Ramazotti Crema	4.9	Dimple	5.5
Metaxa 7 Jahre	5.2			SINGLE MALT 4cl	
KRÄUTER 4cl		COGNAC 4cl		Bushmills 10 Yrs	7.5
Ramazotti Amaro	4.9	Remy Martin	4.9	Glenlivet 12 Yrs	7.9
Averna	4.9			Highland Park 12 Yrs	7.9
Jägermeister	4.9				

KEIN WARUM UND KEIN WANN - EINFACH GENIESSEN...

Auf Sie, auf uns & auf das Leben!



A Glutenhaltiges Getreide | B Krebstiere | C Eier | D Fische | E Erdnüsse | F Sojabohnen |
 G Milch | H Schalenfrüchte | L Sellerie | M Senf | N Sesamsamen | P Lupinen | R Weichtiere
 Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff, 1a kann Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinträchtigen,
 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt,
 6 geschwärzt, 7 gewachst, 8 mit Süßungsmittel, 9 mit Phosphat, 10 coffeinhaltig, 11 chininhaltig, 12 taurinhaltig

Bei Fragen über die Allergene in unserer Speisekarte sprechen Sie bitte unser Serviceteam an.

Alle Preise in Euro – inklusive Mehrwertsteuer