



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
SIEGFRIED 9.9
MONKEY'S 9.9
HENDRICKS 9.5

JEWELS 4CL
+ THOMAS HENRY
TONIC
+ IHRE
LIEBLINGS-
REZEPTUR



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
- uvm.



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°1^G

300gr Rib Eye |
Chimichurri |
Kräuterchampignons |
Rosmarinkartoffeln 34

RIB-EYE N°2^G

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 CUT^G

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 & GRILLED^G

200gr Filet |
Grillgemüse | Süßkartoffelpüree 32

CHAMPI STEAK^G

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 STEAK^G

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 50Oct.

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

CAMEMBURGER ^{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

ZANDERFILET ^{G, F}

Beurre Blanc Sauce |
feiner Blattspinat | Kartoffelpüree 24.5

PESTO PASTA ^{A, H}

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

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

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

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

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

Elbling trocken

Schloss Proschwitz, Sachsen
erfrischend, feine Mineralität, schlanker Körper, schmeckt nach Mandarine, Maracuja & Holunderblüte

0,2l  9.5 0,75l  33.9

Grauburgunder trocken

Markus Schneider, Pfalz
intensives Bukett von Birne & Quitten, ausgewogen, schönes Säurespiel feinwürzig, bleibt lang am Gaumen

0,2l  8.9 0,75l  32.0

Riesling trocken

Josef Drathen, Mosel
saftiger Riesling, Aromen von gelben Äpfeln, Aprikosen & ein Hauch Zitrusfrüchte, typische Riesling-Säure

0,2l  7.5 0,75l  26.9

Gelber Muskateller trocken

Scheiblhofer, Burgenland - Österreich
Hauch von Muskatnuss & Weingarten-pfirsich, feine Säurestruktur, fruchtiger & langer Nachhall

0,2l  7.5 0,75l  26.9

Grillo trocken

Casalina di Siziano, Sizilien - Italien
gekeltert aus Grillo einer typisch sizilianischen Rebsorte, fruchtige Explosion, leicht floral, milde Säure

0,2l  6.9 0,75l  23.9

Chardonnay trocken

Trapiche, Mendoza - Argentinien
eleganter Chardonnay, fein-cremige Textur, Aromen von gelben Früchten, würzig, 6-monatiger Ausbau im Barriquefass

0,2l  7.9 0,75l  27.9

Riesling ‚Schiefer Steillage‘ halbtrocken

Jacob, Mosel
intensive Noten von Lychee & Maracuja, mineralisch, lebendige Säure mit ausgewogener Restsüße

0,2l  7.5 0,75l  26.9

Moscato lieblich

Canyon Road, Kalifornien
atemberaubend fruchtiger Moscato, Potpourri aus reifer Melone, saftigem Pfirsich, Birne & tropischen Früchten

0,2l  7.5 0,75l  26.9

Portugieser & Pinot Noir trocken

Heinrich Vollmer, Pfalz
besticht durch seinen Geschmack nach Erdbeeren & Johannisbeeren, frisch & fruchtig am Gaumen, milde Säure

0,2l  7.5 0,75l  26.9

Rosato trocken

Cà dei Frati, Lombardei - Italien
duftet verführerisch nach roten Früchten, gut eingebundene Säure, Cuvée aus Gropello, Marzemino, Sangiovese und Barbera O

0,2l  9.5 0,75l  33.9

Rosé d'Anjou halbtrocken

Château Champteloup, Loire - Frankreich
ein echtes Geschmackserlebnis mit Aromen von Erdbeere & Himbeere feine Fruchtsüße, aus den Rebsorten Grolleau, Cabernet Franc & Gamay

0,2l  7.5 0,75l  26.9



Riesling ‚Eins-Zwei-Zero‘

0,0%vol.

Leitz, Pfalz

fantastischer Riesling, trocken ausgebaut & ganz ohne Alkohol, frisch am Gaumen mit Aromen von Rhabarber & Limetten

0,2l  7.5 0,75l  26.9

ROTWEIN

Black Print trocken

Markus Schneider, Pfalz
intensiver Duft nach Holunder & Kirschen, kraftvoll & saftig zugleich, Cuvée aus Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Dorsa, Syrah, Blaufränkisch

0,2l  9.5 0,75l  33.9

Primitivo Soprano trocken

Torrevento, Apulien - Italien
samtig-weicher Primitivo, Nuancen von Backpflaume & dunkler Kirsche, dezentes Tannin, geschmeidig am Gaumen

0,2l  6.9 0,75l  23.9

Batuta trocken

Bodegas Artero, Kastilien - Spanien
vollmundiger Wein mit Aromen von Beeren & Pflaumen, saftig, angenehme Tanninstruktur

0,2l  6.9 0,75l  23.9

Malbec trocken

Trapiche, Mendoza - Argentinien
gute Struktur, würzig & ausgewogen, Aromen von dunklen Früchten & Vanille, 12-monatiger Barriqueausbau

0,2l  7.9 0,75l  27.9

Barbera Appassimento halbtrocken

Ricossa, Piemont - Italien
intensives Aroma nach roter Marmelade, Beeren & Vanille, vollmundig & weich, samtige Tannine, lang am Gaumen

0,2l  7.5 0,75l  26.9

Marmellata lieblich

Torrevento, Apulien - Italien
wunderbar fruchtsüßer Merlot, zeigt am Gaumen Noten von schwarzen Kirschen & dezenter Vanille, herrlich weich

0,2l  7.5 0,75l  26.9

Wine
not?

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 MARTINI¹⁰

Vodka | Khalua |
Espresso | Kaffeebohnen
8.9

MOCKTAILS(ALKOHOLFREI)

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

LONGDRINKS

ABSOLUT SENSATIONS¹¹

Absolut Sensations |
Tonic | Maracujasaft
8.9

ABSOLUT WILDBERRY¹¹

Vodka Wildberry |
Tonic | Beeren
8.9

ABSOLUT ENERGY¹⁰

Absolut Blue |
Red Bull
8.9

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