

BURGER

BESONDERS GÜNSTIG IM MENÜ!

Bis 17 Uhr zzgl. 5,70: Auch als Menü mit Pommes frites oder gemischtem Salat und Softdrink (0,3 l) oder Bier (0,3 l) sowie einem Heißgetränk Ihrer Wahl.

Ab 17 Uhr zzgl. 9,20: Mit knusprigen Pommes frites oder gemischtem Salat und einem Cocktail nach Wahl.

ALS DOPPEL-BURGER ZZGL. 3,80

Bei allen Burgern dabei: Hausgemachte Burger-Sauce, Lollo Bionda, frische rote Zwiebelringe, Tomate und Sauerteig-Bun!

100 % RINDFLEISCH

KLASSIKER	Der Ur-Burger	9,90
MACHO	Kerrygold Cheddar-Käse	10,90
ENGLÄNDER	Kerrygold Cheddar-Käse, Bacon	11,90
FEIGE ZIEGE	Ziegenkäse, Walnusskerne, Feigenchutney	12,90
MUSKELPROTZ	Bacon, Champignons, Röstzwiebeln, Honig-BBQ-Sauce	12,90
HOT RANCHO	Kerrygold Cheddar-Käse, Röstzwiebeln, Bacon, Jalapeños, Chili-Cheese-Sauce, scharf	12,90
SPEZIAL	Doppelt Fleisch, Bacon, Spiegelei, doppelt Kerrygold Cheddar-Käse	14,90
ONION JOE	Kerrygold Cheddar-Käse, Bacon, gebackene Zwiebelringe, Knoblauch-Aioli	13,90
<hr/>		
ANGRY BIRD	Hähnchenbrustfilet in Cornflakes-Panade, Babyleaf, Kerrygold Cheddar-Käse, Erdnuss-Sauce	11,90
VIRGIN	Vegetarisch Quinoa-Bratling, Trüffelcreme, Sprossen	11,90
GRÜNER STIER	Vegan Falafel, Humus, rote Zwiebelringe	11,90
HALLOUMI	Vegetarisch Gegrillter Halloumi-Käse mit Röstzwiebeln und Erdnuss-Sauce	11,90



BURGER-DIPS, -CREMES UND -SAUCEN – je 1,20

Feigenchutney, Burger-Sauce, Trüffelcreme, Honig-BBQ-Sauce, Chili-Cheese-Sauce, Erdnuss-Sauce, Knoblauch-Aioli-Dip, BBQ-Asia-Sauce

APERITIFS

Martini weiß, rot	5 cl	4,50
Sherry medium	5 cl	4,50
Campari ²	4 cl	4,50
Pernod ²	4 cl	4,50
Aperol Spritz ²	0,2 l	6,50
Hugo	0,2 l	6,50

BIERE VOM FASS

	0,3 l	0,5 l
Pils	4,00	6,50
Dunkelbier	4,00	6,50
Alsterwasser/Radler	4,00	6,50

ALKOHOLFREIE BIERE

Malztrunk	Fl. 0,33 l	4,20
Pils	Fl. 0,33 l	4,20
Hefeweizen	Fl. 0,5 l	6,50

FLASCHENBIERE

Kristall-, Hefe- oder Dunkelweizen	Fl. 0,5 l	6,50
------------------------------------	-----------	------

SEKT / WEINE

WEISSWEINE	0,2 l	0,5 l	Fl. 0,75 l
Grauer Burgunder	7,70	17,70	24,30
Kräftig, dezente Säure, WG Weinbiet, Pfalz			
Pinot Grigio	6,50	15,50	22,00
Leicht würzig, harmonisch, Le Casette, Veneto, Italien			
Chardonnay	7,70	17,70	26,50
Rund, elegant, fruchtig, Ventenac, V.d.P. Frankreich			
Riesling, Fendel	8,70	19,70	27,50
Trocken, körperreich, feine Säure, Q.b.A. Rheingau			

ROTWEINE

Landwein (Frankr.)	0,2 l	0,5 l	Fl. 0,75 l
	5,70	13,50	-
Fruchtig, trocken, Kirscharomen			
Portugieser (Pfalz)	6,40	14,40	-
Mild und fruchtig, WG Weinbiet			
Merlot	7,60	17,70	26,50
Rund, vollmundig, Pflaumenaromen, V.d.P. Frankreich			
Cabernet Sauvignon	7,70	17,70	26,50
Würzig, Cassisaromen, Ventenac, V.d.P. Frankreich			
Syrah	8,70	19,70	27,50
Würzig, Aromen von Wildrose und Trüffel, V.d.P. Frankreich			
Alamos Malbec	8,80	21,50	32,50
Aromen von Kräutern und Brombeeren, Argentinien			

ROSÉ

Portugieser Weißherbst	0,2 l	0,5 l
	5,90	13,90

PROSECCO

Frizzante	0,1 l	3,90	0,15 l (auf Eis)	4,90
			Fl. 0,75 l	21,90

CHAMPAGNER

Moët & Chandon Brut Impérial	Fl. 0,375 l	36,70
	Fl. 0,75 l	66,00

TIKI LEMONADES² hausgemacht

Minze-Limette-Holunderblüte	0,4 l	4,90
Maracuja-Orange		4,90
Erdbeer-Basilikum		4,90
Kokos-Ananas		4,90

SOFT DRINKS

Cola ¹ , Cola Zero ¹ , Spezi ^{1,2}	0,3 l	4,00
Limonade weiß oder gelb ²		4,00
Tafelwasser mit Kohlensäure		3,20
Mineralwasser medium, still	Fl. 0,75 l	6,70
Mineralwasser medium, still	Fl. 0,25 l	3,40
Schweppes		
Bitter Lemon ^{2,3} , Ginger Ale ² , Tonic Water ³		
		4,00
Schorle		
Apfel, Kirsch, Orange, Rhabarber, Maracuja		
		4,00
Soft Apfel, Tomate, Orange		5,00
Nektar Banane, Kirsch, Johannisbeere		5,00
Kiba (Kirsch- und Bananen-Nektar)		5,00

HEISSE GETRÄNKE

Kaffee	Tasse	3,20
Milchkaffee	Schale	4,20
Latte Macchiato	Glas	4,00
mit Flavour (Haselnuss-/Schoko-/Vanille-/Karamell-Sirup)		
	zzgl.	1,00
Espresso Tasse 2,90	doppelt	3,90
Cappuccino	Tasse	3,70
Tee verschiedene Sorten	Glas	3,40
Schokolade mit Sahne	Glas	3,40
Schokopresso		
Trinkschokolade mit Espresso		
	Glas	3,90
Frischer Ingwer-Tee	Glas	3,90
Frischer Minze-Tee	Glas	3,90
Glühwein	Glas	3,90

SPIRITUOSEN

Oldesloer Korn	2 cl	3,00
Helbing	2 cl	3,20
Wodka Moskovskaya	2 cl	3,70
Malteser Aquavit, Linie Aquavit	2 cl	3,80
Jubiläums Aquavit	2 cl	3,80
Sambuca, Grappa	2 cl	3,80
Tequila, weiß	2 cl	3,80
Havana Club	2 cl	3,80
Bacardi Rum, weiß	2 cl	3,80
Gordon's Gin	2 cl	3,80
Ramazotti, Avera, Jägermeister	4 cl	5,50
Fernet Branca	2 cl	3,80
Ballantines, Jack Daniel's	4 cl	5,50
Southern Comfort	4 cl	5,50
Baileys Irish Cream	4 cl	5,50
Amaretto	2 cl	3,80
Himbeergeist	2 cl	3,80
Julischka	2 cl	3,80
Remy V.S.O.P.	2 cl	4,20

ALS LONGDRINK

	4 cl	8,50
--	------	------

¹ koffeinhaltig ² mit Farbstoff ³ chininhaltig
Alle Preise in Euro, inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienung

RANCHO GRANDE

STEAK- & BURGERBAR

Großflecken 1, 24534 Neumünster, Tel.: 04321-438 88, www.rancho-grande-nms.de



Stand: März 2024

RANCHO GRANDE

STEAK- & BURGERBAR



SPEISEN
GETRÄNKE

Wir wünschen guten Appetit

SUPPEN

- Tomatensuppe** 5,70
Verfeinert mit Mascarpone
- Gulaschsuppe** 6,30
Frisch gekocht mit viel Rindfleisch, Zwiebeln und Paprikastreifen
- Kokos-Currysuppe** 6,30
Mit Zitronengras, grünem Curry und gegrilltem Gamelenspieß

VORSPEISEN / KLEINIGKEITEN

- Rancho Salat** 5,20
Für den kleinen Hunger oder als Beilage, mit verschiedenen Salaten der Saison, Dressing nach Wahl
- Bruschetta** 5,20
Frische Tomatenwürfel, Basilikum, Olivenöl und Knoblauch
- Carpaccio** 11,70
Hauchdünne Scheiben vom Rinderfilet, mit frischen Champignons, Rucola, Parmesan und Balsamico, dazu Röstbrot
- Gambas al Aioli** 12,70
Garnelen in Knoblauchöl gebraten, pikant gewürzt, dazu Röstbrot
- Ziegenkäse auf geröstetem Gemüse** 10,70
Mit Honig überbacken und Trüffelöl, dazu Röstbrot

SALATE *volle Mahlzeit*

- Big Rancho Salat** 8,70
Verschiedene Blattsalate, Mais, Paprika, Zwiebeln, frische Champignons und Tomate, Dressing nach Wahl und Röstbrot
+ Putenbrustfilet zzgl. 4,20
+ Rindersteakstreifen zzgl. 5,70
+ Garnelen zzgl. 5,70
- Caesar Salat** 8,70
Knackiger Römersalat mit Parmesan, Knoblauch-Croûtons und original Caesar-Dressing, dazu Röstbrot
+ Putenbrustfilet zzgl. 4,20
+ Rindersteakstreifen zzgl. 5,70
+ Garnelen zzgl. 5,70
- Wilde Ziege** 14,70
Gemischter Salat mit Wildkräutern, Blaubeeren, gegrilltem Ziegenkäse, Walnusskernen und Dressing nach Wahl, dazu Röstbrot
+ Putenbrustfilet zzgl. 4,20
+ Rindersteakstreifen zzgl. 5,70
+ Garnelen zzgl. 5,70

WÄHLEN SIE IHR DRESSING

- American,**
- French,**
- Balsamico,**
- Rucola-Senf**

Vegetarisch

STEAK-MENÜS

HÖCHSTE QUALITÄT – PURER FLEISCHGENUSS

Steaks sind unsere Leidenschaft.

Deshalb achten wir auf höchste Qualität und verwenden nur erstklassige Ware aus Südamerika.

Wenn von Ihnen nicht anders gewünscht, grillen wir Ihr Steak medium.

Immer dabei: Ein kleiner Salat, wahlweise eine Baked Potato mit Sour Cream oder knusprige Pommes frites sowie ofenfrisches Röstbrot.

HUFTSTEAK

Aus der Rinderkeule, herzhafter Eigengeschmack, saftig gegrillt, völlig fettfrei
220 g 22,70

RUMPSTEAK

Zart und kräftig im Geschmack, saftig durch den typischen Fettrand
180 g 23,70 260 g 28,70

PFEFFERSTEAK

Das zarte Filetstück aus der Rinderhüfte, dazu pikante Steakpfeffer-Sauce mit grünem Madagaskar-Pfeffer
230 g 27,70

RIBEYE-STEAK

Aus dem Zwischenrippenstück, saftig und zart marmoriert
230 g 26,70 350 g 35,70

FILETSTEAK

Das zarteste Stück, original Rancho-Schnitt
200 g 32,70 260 g 38,70

RANCHO-KLASSIKER

- RANCHO-Teller, 330 g*** 17,70
Rinder-, Schweine- und Putensteak, dazu wahlweise eine Baked Potato oder Pommes frites sowie Röstbrot
- Puten-Steak, 200 g** 15,70
Mit einer leichten Sauce Hollandaise, Baked Potato und Röstbrot
- Filet-Pfanne**** 18,70
Schweine-, Hähnchen- und Putenbrustfilet, mit Pilzen à la Crème und Käse überbacken, dazu Brokkoliröschen mit Sauce Hollandaise und Bratkartoffeln
- Fitness-Pfanne** 15,70
Puten- oder Steakstreifen mit knackigem Pfannengemüse, abgeschmeckt mit pikanter Soja-Sauce, dazu Röstbrot

SPEZIALITÄTEN

- Lachsfilet** 23,70
In Butter gebraten, mit würzigem Blattspinat, dazu Kräuterbutter und Kartoffelgratin
- Zarte Lammhüfte** 23,70
Rosa gegrillt, auf Rosmarinjus, an mediterranem Gemüse, dazu Rosmarin-Kartoffeln
- Filetmedaillons** vom Schwein 18,70
Überzogen mit Pilzen à la Crème, dazu eine Baked Potato und Röstbrot
- Rinderfilet Mignons, 200 g** 23,70
Umwickelt mit geräucherten Speckstreifen, dazu eine Baked Potato oder Pommes frites und Röstbrot

BEILAGEN / EXTRAS

- Baked Potato** mit Sour Cream 4,70
- Pommes frites** 3,70
- Süßkartoffel-Pommes** 5,70
- Kartoffelgratin** 4,70
- Bratkartoffeln** mit Zwiebeln und Speck 4,70
- Frisches Pfannengemüse** 4,70
- Champignon-Zwiebel-Gemüse** 4,70
- Blattspinat** 4,70
- Brokkoli** mit Sauce Hollandaise 4,70
- Pilze à la Crème** 4,70
- Ofenfrisches Röstbrot** mit Knoblauch 1,20
- Kräuterbutter** 1,00
- Sour Cream** 1,40
- Steakpfeffer-Sauce** 1,00
- Pfefferrahm-Sauce**, scharf, mit grünem Pfeffer 2,40
- Sauce Hollandaise** 2,70

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE (bis 12 Jahre)

Bitte beachten Sie unser Kinder-Tischset!
Sollte keines an Ihrem Tisch sein, fragen Sie unser Personal danach. Wir helfen Ihnen gern.

Sollten Sie an Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten leiden, haben wir für Sie eine Liste mit Allergenen und Zusatzstoffen erstellt. Wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

Beim Wechsel der Beilage auf Süßkartoffel-Pommes zzgl. 2,00

* Rancho-Teller: Wechsel zu Schwein oder Pute zzgl. 2,70 / zu Huftsteak zzgl. 4,70
** Filet-Pfanne: Wechsel innerhalb der Fleischsorten zzgl. 2,70