

Womit dürfen wir Sie begeistern?

Wir sind stolz auf unsere Speisekarte. Denn Sie finden darin nur hochwertige Qualitätsprodukte. Etwas anderes kommt uns nicht auf den Tisch! Unsere Aufmerksamkeit gilt jedem einzelnen Produkt, damit unsere Gerichte so hochwertig, so frisch und so schmackhaft sind, wie Sie es von uns erwarten. Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Vorspeisen

- 1 Tzatziki**
mit frischem Baguette
- 2 Cabezas**
panierte Champignonköpfe mit Sourcreme
- 3 Antipasti-Teller**
mit frischem Baguette
- 4 Mozzarella**
mit Tomaten, Balsamico, Olivenöl und frischem Baguette
- 5 Carpaccio vom Rind**
mit Champignons, Parmesankäse, Olivenöl, Balsamico und frischem Baguette
- 6 Gebackener Fetakäse**
mit Oliven, Peperoni, Tomaten Gurken und Zwiebeln
- 7 Pincho de Gambas**
knusprig gebratene Shrimps mit Knoblauchsauce

Suppen

- 8 Consommé**
Rinderkraftbrühe mit Fleisch- und Gemüseeinlage
- 9 Sopa de Tomate**
Tomatensuppe mit Basilikum und Sahnehäubchen
- 10 Französische Zwiebelsuppe**
mit Toast und Käse überbacken
- 11 Mexikanische Gulaschsuppe (pikant)**
mit Rindfleisch, Mais, schwarzen Bohnen und Paprika

frische Salatplatten

Zu allen Salaten servieren wir ein Joghurt-Dressing und frisches Baguette.

- 12 Steakhaus Salat**
gemischter Salat mit gegrillten Rinderstreifen
- 13 Salat „Americano“**
gemischter Salat mit gegrillten Putenbruststreifen
- 14 Salat „Mexicano“**
gemischter Salat mit Thunfisch, Ei und Feta-Käse
- 15 Salat „Mare Monti“**
gemischter Salat mit gebratenen Garnelen

für den kleinen Hunger

- 16 Schweinesteak**
mit frischen Champignons, Zwiebeln, Schinkenstreifen,
mit Sauce Bernaise überbacken, dazu Kroketten und Salatteller
- 17 Hirtenteller**
Fleischspieß, Hacksteak und Grillspeck, dazu Pommes frites und Salatteller
- 18 Parilla-Schweinelendchen**
zwei Schweinemedallions mit Champignonsauce,
dazu Kroketten und Salatteller
- 19 Fitness-Steak**
Hüftsteak (ca. 150 g), saftig gegrillt mit knackigem Pfannengemüse
- 20 Putenbruststeak „Prado“**
mit fruchtiger Curry-Rahmsauce, dazu Langkorn-Reis und Salatteller

Wußten Sie schon?

- » Wir bieten alle Gerichte auch zum Mitnehmen an
- » Wir bieten einen abwechslungsreichen Mittagstisch
- » Wir bieten einen individuellen Partyservice
- » Wir bieten Platz für 50 Personen und machen Ihr Fest zu einem Erlebnis

Ivo's Steakkarte

Für unsere Steaks verwenden wir ausschließlich das beste Fleisch von argentinischen Weiderindern. Die Tiere leben in der freien Natur und sind auf den immergrünen Weiden jeden Tag in ständiger Bewegung. Dort finden sie auch ihre Nahrung, so dass kein Zusatzfutter die exzellente Fleischqualität beeinträchtigt.

Hüftsteak

fein gemasert und völlig fettfrei

200 g
250 g
300 g

Rib-Eye Steak

aus der Hochrippe, mit typischem Fettsäuregehalt, aromatisch und saftig

200 g
250 g
300 g

Rumpsteak

außen mit typischem Fettrand, innen zart und fettarm

19,50 €
21,50 €
23,50 €

Filetsteak

das zarteste Stück von der Rinderlende, ohne fett

200 g
250 g
300 g

Die Grammangaben beziehen sich stets auf das Rohgewicht!

Zu den Steaks servieren wir Salat und Kräuterbutter.

Beilagen

Kartoffelecken mit Sourcreme
Pommes frites
Bratkartoffeln
Papa Asada mit Sourcreme
Djuwetschreis
Kroketten
frische Champignons mit Zwiebeln
Steakbrot mit Kräuterbutter
Maiskolben mit Kräuterbutter
frisches Pfannengemüse
Blattspinat

Prizess-Speckbohnen
Kräuterbutter
gebackene Zwiebeln
Sauce Bernaise
Pfefferrahmsauce
Barbecue-Steaksauce
Chili-Sauce
Meerrettichsauce
Mayonnaise
Ketchup

Steak-Gerichte vom argentinischen Weiderind

- 21 Rumpsteak „Papago“**
gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Pommes frites, Gemüse, Kräuterbutter und Salatteller
- 22 Filetsteak „Tahiti“**
mit Tomaten, Ananas und Käse überbacken, dazu Kroketten, Preiselbeeren, Sauce Bernaise, Gemüse und Salatteller
- 23 Filetsteak „Madargaskar“**
mit Speckbohnen, grüner Pfeffersauce, dazu Kroketten und Salatteller
- 24 Zwiebelsteak**
Rumpsteak mit gebratenen Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln und Salatteller
- 25 Champignonsteak**
Rumpsteak mit frischen Champignons, Zwiebeln in Rahmsauce, dazu Kroketten, Gemüse und Salatteller
- 26 Steakteller** (drei verschiedene Steaksorten)
Rinderfilet, Rumpsteak, Hüftsteak mit frischen Champignons, Zwiebeln, Papa Asada mit Sourcreme, Steakbrot mit Kräuterbutter, Sauce Bernaise und Salatteller
- 27 Kerniges Hüftsteak**
mit gebratenen Zwiebeln, Papa Asada mit Sourcreme, Steakbrot mit Kräuterbutter und Salatteller
- 28 Pfeffersteak „Rustikal“**
Rumpsteak mit Paprika, Champignons, Zwiebeln, grobem Pfeffer, dazu Kartoffelecken und Salatteller
- 29 Steak und Gambas**
Rumpsteak mit gebratenen Gambas, Tomaten, Basilikum, Kartoffelecken, Sauce Bernaise, Salatteller
- 30 Feinschmecker-Steak**
Hüftsteak mit Sauce Bernaise, dazu Pommes frites und Salatteller
- 31 T-Bone-Steak** (ca. 800 g)
zartes Filet und saftiges Roastbeef am T-Knochen mit knusprigem Fettrand, dazu Papa Asada mit Sourcreme, Kräuterbutter, Barbecue-Steak-Sauce und Salatteller, Steakbrot
- 32 Porterhousesteak** (ca. 600 g)
zartes Roastbeef am T-Knochen mit gebratenen Zwiebeln, Kartoffelecken mit Sourcreme, Kräuterbutter, Steakbrot und Salatteller

Geflügel

- 33 Putenbruststeak „Natur“**
mit Kroketten, Sauce Bernaise, Gemüse und Salatteller
- 34 Putenbruststeak „Hawaii“**
mit Ananas und Käse überbacken, dazu Kroketten, warme Früchte, Sauce Bernaise und Salatteller
- 35 Currygeschnetzeltes**
Putenfleisch mit Ananas in Currysauce, dazu Langkornreis und Salatteller
- 36 Fuego-Teller**
drei Putenmedaillons mit drei verschiedenen Saucen (Tomatensauce, Pfeffersauce, Sauce Bernaise), dazu Langkornreis, Marktgemüse, Salatteller
- 37 Putensteak**
mit Tomaten und Mozzarella überbacken, dazu Zucchini Gemüse, Gorgonzolasauce und Salatteller

Weidelamm aus Neuseeland

- 38 Lammrücken „Rosa“**
mit Rosmarinkartoffeln, Speckbohnen, Kräuterbutter, Grilltomate, Salatteller
- 39 Lammkotelett**
mit Bratkartoffeln, Speckbohnen, Kräuterbutter und Salatteller
- 40 Feuriger Lammspieß (pikant)**
mit frischen Tomaten, Paprika, Zwiebeln, dazu Kartoffelecken und Salatteller

Schnitzel

- 55 Zigeunerschnitzel**
mit frischen Tomaten, Paprika, Zwiebeln, sauren Gurken, Speck, dazu Kartoffelecken und Salatteller
- 56 Schnitzel „Jäger Art“**
mit frischen Champignons, Zwiebeln, dazu Pommes frites und Salatteller
- 57 Schnitzel „Wiener Art“**
mit Bratkartoffeln, Marktgemüse und Salatteller
- 58 Cordon Bleu**
mit Schinken und Käse gefüllt, dazu Marktgemüse, Kroketten, Sauce Bernaise, Salatteller

Kroatische Grillspezialitäten

- 41 Čevapčići**
Hackröllchen mit Djuwetschreis, Pommes frites und Salatteller
- 42 Pleskavica**
Hacksteak mit Djuwetschreis, Pommes frites und Salatteller
- 43 Ražnjići**
zwei Fleischspieße vom Nacken mit Djuwetschreis, Pommes frites, Salatteller
- 44 Pola-pola**
Čevapčići und Ražnjići mit Djuwetschreis, Pommes frites und Salatteller
- 45 Pleskavica „Spezial“**
Hacksteak gefüllt mit Feta-Käse, dazu Djuwetschreis, Pomes frites, Salatteller
- 46 Vjesalica**
Schweinefilet mit Sauce Bernaise, dazu Marktgemüse, Pommes frites, Salatteller
- 47 Räuberteller „flambiert“**
Kotelett, Hacksteak, Fleischspieß, Rumpsteak, Speck, dazu Djuwetschreis, Pommes frites und Salatteller
- 48 Zigeunerspieß**
verschiedene Fleischsorten mit Djuwetschreis, Pommes frites, Salatteller
- 49 Schaschlik „Kaukasus“**
Schweinefilet am Spieß mit Speck, Paprika, gebratenen Zwiebeln, dazu Djuwetschreis, Pommes frites und Salatteller
- 50 Mix-Grillteller**
Putensteak, Schweinefilet, Rumpsteak, Kartoffelecken, Sauce Bernaise, Salatteller

Spezialitäten aus der Pfanne

- 51 Geschnetzeltes „Züricher Art“**
Schweinefleisch, frische Champignons in Rahmsauce, Langkornreis und Salatteller
- 52 Medaillonpfanne „Holzfäller Art“**
Schweinefiletmedaillon mit gebratenem Speck, Zwiebeln, Croutons, dazu Bratkartoffeln und Salatteller
- 53 Rindergeschnetzeltes**
mit Pfefferrahmsauce, dazu Langkornreis und Salatteller
- 54 Jägerpfanne** (drei Steaksorten)
Rinderfilet, Rumpsteak Hüftsteak mit frischen Champignons, Pfifferlingen mit Jägerrahmsauce, dazu Kroketten und Salatteller

Platten für zwei Personen

60 Steakplatte

Rinderfilet, Rumpsteak, Hüftsteak, mit frischen Champignons, Zwiebeln, dazu Papa Asada mit Sourcreme, Maiskolben, Marktgemüse, Steakbrot, Kräuterbutter, Sauce Bernaise und Salatteller

61 Ivo's Spezialplatte

Rumpsteak gefüllt mit Schinken und Käse, Putensteak, Schweinefilet mit frischen Champignons, Zwiebeln, Marktgemüse, Kartoffelecken, gemischten Früchten, Kräuterbutter, Sauce Bernaise, Salatteller

62 Gourmet Platte

Koteletts, Hacksteak, Spieße, Čevapčići, Speck, kleine Wiener Schnitzel, mit Djuwetschreis, Pommes frites und Salatteller

Fisch-Gerichte

63 Lachsfilet „St. Johns“

Filet vom Lachs auf Blattspinat in Rahm, dazu Petersilienkartoffeln

64 gebratenes Pangasiusfilet

auf einer scharf-süßen Chilisauce, dazu Langkornreis und Salatteller

65 Zanderfilet

auf der Haut gebraten mit Dillsauce, dazu Petersilienkartoffeln und Salatteller

66 Rotbarschfilet

mit Senfsauce, dazu Petersilienkartoffeln und Salatteller

67 Riesengarnelen vom Grill

mit Kräuter-Olivenöl und Knoblauch, dazu Salatteller und frisches Baguette

Pasta-Gerichte

68 Spaghetti mit Gambas

mit frischen Tomatenwürfeln, Olivenöl und Knoblauch in Weißweinsauce, dazu Salatteller

69 Tortellini

mit Spinat und Käse gefüllt in Gorgonzolasauce, dazu Salatteller

70 Chilli-Bandnudeln

mit Putenbruststreifen, Tomaten, Olivenöl, Knoblauch, Basilikum und Salatteller