Restaurant

El Paso

im Treppchen



Ankommen und sich wohlfühlen

Restaurant

El Paso

im Treppchen

Herzlich Willkommen

in unserem Restaurant.

Wir freuen uns, dass wir Ihnen etwas Besonderes bieten können
und dass Sie sich bei uns wohlfühlen.

Festliche Anlässe,

begeht man am besten dort, wo elegante Räume zur Verfügung stehen und wo
Ihnen ein Service geboten wird, der jede Feier
zu einem unvergesslichen Erlebnis macht.
Ob Hochzeit, Kommunion, Konfirmation, Geburtstag oder Jubiläum,
für jede Festlichkeit bieten wir den richtigen Rahmen
(bis zu 80 Personen), ein festliches Menü oder ein kalt-warmes Buffet.

Lassen Sie sich unverbindlich beraten.



Guten Appetit

und einen angenehmen Aufenthalt
wünscht Ihnen
das Team vom El Paso

Aperitifs

199.	**Aperol Spritz**	0,2 l	**7,50**
200.	**Glas Sekt**	0,1 l	**4,80**
201.	**Martini** weiß | rot	5 cl	**4,80**
202.	**Sherry** medium | trocken | creme	5 cl	**4,80**
203.	**Campari - Orange**	4 cl	**6,80**
204.	**Campari - Soda**	4 cl	**6,80**
205.	**VW** Vermouth | Williamsbirne	5 cl	**6,80**

Alle Preise in Euro inkl. Bedienung und gesetzlicher MwSt.

Alle Gerichte können Sie gut verpackt in Warmhaltepackungen mitnehmen.[35]

Suppen

008. **Hühnersuppe** mit Einlage **5,90**

009. **Tomatencremesuppe** **5,90**
mit Reis und Schlagsahne

011. **Französische Zwiebelsuppe** **7,50**
mit Käse überbacken

012. **„Mexikanisches Feuer"** **7,50**
eine besonders scharfe Gulasch-Gemüse-Suppe

013. **Gulaschsuppe** mit Fleischeinlage **7,50**

Vorspeisen

002. **Hausgebeizter Lachs** **11,90**
mit Zwiebelringen und Meerrettich, dazu Toast

004. **Gefüllte Champignons** **11,50**
Wiesenchampignons gefüllt mit Krabben und Knoblauchsauce überbacken

005. **Garnelen in Knoblauchsauce** mit Toast **12,50**

006. **Weinbergschnecken** 6 Stück in heißer Knoblauchsauce **10,50**

138. **Camembert - gebacken** mit Ananas, Preiselbeeren und Toastbrot **10,90**

Toastgerichte

324. **„El Paso" Toast** **17,90**
Schweinefilet auf Toast mit Birnen und Käse überbacken

325. **„Damen-Toast"** **17,90**
Schweinefilet mit Champignons und Käse überbacken

327. **„Herren-Toast"** **24,90**
Rumpsteak auf Toast mit gerösteten Zwiebeln

Vegetarisch

159. **Vegetarischer Teller** **17,50**
Champignons, Gemüse, dazu Salzkartoffeln und mit Sauce Bèarnaise
und Käse überbacken

160. **Gemüseschnitzel** **17,90**
Paniertes Schnitzel aus verschiedenem Gemüse, Dinkelkörnern und Gewürzen,
dazu Salzkartoffeln und Sauce Bèarnaise

STEAKBÖRSE

Original argentinische Steaks

Bitte sagen Sie uns, wie wir Ihr Steak grillen dürfen: **englisch • medium • durch.**
Wenn Sie keinen Wunsch äußern, grillen wir Ihr Steak **medium.**

030. HÜFTSTEAK	ca. 200 g	**19,90**	
032. HÜFTSTEAK	ca. 300 g	**29,90**	
033. RUMPSTEAK	ca. 200 g	**24,90**	
035. RUMPSTEAK	ca. 300 g	**34,90**	
040. FILETSTEAK	ca. 200 g	**29,90**	
042. FILETSTEAK	ca. 300 g	**39,90**	
044. T-BONE-STEAK	ca. 600 g	**38,90**	

Filet- und Rumpsteak am Knochen

- ohne Beilagen -

045. **FILETSTEAK „HUGO"** **33,90**
Filetsteak ca. 200 g mit Rösti und Ajvar

BEILAGEN UND SAUCEN

100. FOLIENKARTOFFEL mit Sauerrahm oder Kräuterbutter	**5,90**
101. POMMES FRITES	**4,50**
102. BRATKARTOFFELN	**5,90**
104. KROKETTEN	**4,50**
105. BUTTERREIS	**4,00**
106. DJUVECREIS	**4,00**
108. BLATTSPINAT	**5,90**
109. PFIFFERLINGE mit Zwiebeln und Speck oder in Kräuterrahmsauce	**9,50**
110. BROCCOLI	**5,90**
111. PRINZESSBOHNEN	**5,90**
113. CHAMPIGNON-ZWIEBELGEMÜSE	**5,90**
114. RÖSTZWIEBELN	**4,00**
117. RÖSTI	**4,50**

192. JÄGERSAUCE	**3,90**
193. PAPRIKASAUCE	**3,90**
194. SAUCE HOLLANDAISE	**3,90**
195. PFEFFERRAHMSAUCE	**3,90**
196. SAUCE BÈARNAISE	**3,90**
197. KNOBLAUCHSAUCE	**3,90**
198. KRÄUTERBUTTER	**3,90**
199. RAHMSAUCE	**3,90**



Steaks mit Pfeffersauce

180. **Pfeffer-Hüftsteak** dazu Pommes frites und Salat **26,90**

181. **Pfeffer-Rumpsteak** dazu Pommes frites und Salat **31,90**

182. **Pfeffer-Filetsteak** dazu Pommes frites und Salat **34,90**

183. **Pfeffer-Schweinerückensteak** **19,90**
mit Pommes frites und Salat

Steak-Spezialitäten

050. **„El Paso" Steakteller** **32,90**
Rinderfilet, Schweinefilet und Rumpsteak mit Sauce Bèarnaise, Folienkartoffel und Salat

051. **Filetsteak „Diplomat"** **36,90**
mit Pfifferlingen in Kräuterrahmsauce, Kroketten und Salat

052. **Rumpsteak** **32,90**
mit Champignons, Kroketten und Salat

054. **Rumpsteak „Alt Deutsch"** **32,90**
mit Zwiebeln gebraten, dazu Folienkartoffel und Salat

055. **Gefülltes Rumpsteak** **31,90**
mit Schinken, Käse, Folienkartoffel und Salat

057. **Kalbsmedaillon „Mozart"** **31,90**
mit Champignons und Kroketten

058. **Filetsteak „Spezial"** **36,90**
mit Krabben, Champignons und Käse1 überbacken, dazu Butterreis und Salat

059. **Filet Tournedo** **33,90**
2 kleine Rinderfilets, mit Sauce Bèarnaise, dazu Kroketten

060. **Filetsteak „American"** **36,90**
mit Spiegelei, Champignons, Folienkartoffel und Salat

Lamm Spezialitäten

133. **Lammkotelett** **26,50**
gegrillt mit Knoblauch, dazu Blattspinat und Bratkartoffeln

134. **Lammfilet** mit Bratkartoffeln und Salat **31,90**

135. **Lammplatte** - für 2 Personen - **58,00**
mit Bratkartoffeln, Prinzeßbohnen und Salat

Spezialitäten vom Grill

062. **Halb und Halb** **17,90**
Cevapcici und Raznjici mit Pommes frites, Djuvecreis und Salat

063. **Raznjici** 2 Spießchen zart gegrillt, mit Pommes frites, Djuvecreis und Salat **18,90**

064. **Cevapcici** Hackfleischröllchen mit Pommes frites, Djuvecreis und Salat **17,90**

065. **Pljeskavica** Hacksteak gegrillt, mit Zwiebeln, Pommes frites, Djuvecreis und Salat **18,50**

066. **Schweinekoteletts** **18,50**
3 Koteletts gegrillt mit Grillspeck [8], dazu Pommes frites, Djuvecreis und Salat

067. **Schweinerückensteak** **18,50**
mit gerösteten Zwiebeln, dazu Folienkartoffel und Salat

068. **Balkansteak** **21,50**
Hacksteak mit Schafskäse gefüllt, dazu Pommes frites, Djuvecreis und Salat

183. **Pfeffer-Schweinerückensteak** **19,90**
mit Pommes frites und Salat

070. **Paprika-Spieß** verschiedene Fleischstücke mit Folienkartoffel und Salat **18,50**

071. **Grillteller** ca. 450 g **20,90**
Hacksteak, Spieß, Kotelett, 2 Cevapcici, Speck, Djuvecreis, Pommes frites und Salat

072. **Pfefferspieß** Rindermedaillons am Spieß mit Pommes frites und Salat **27,90**

073. **Argentina-Spieß** 3 Rumpsteaks am Spieß, Folienkartoffel und Salat **29,50**

074. **Mexico-Spieß** **27,90**
verschiedene Sorten Steaks, mit Pommes frites, Mexico-Sauce und Salat

077. **Potpourri „El Paso"** ca. 450 g **24,50**
Hacksteak, Rinderhüfte, Kotelett und kleines panierter Schnitzel,
dazu Pommes frites, Djuvecreis und Salat

Platten für 2 oder mehr...

Genießen Sie zu zweit!

Gerne bereiten wir unsere Spezialitäten-Platten auch für mehrere Personen zu.

078. **Gourmet-Platte** ca. 900 g (für 2 Personen) **48,00**
2 Koteletts, 2 Hacksteaks, 2 Rinderhüftsteaks, 4 Cevapcici, 2 Stücke Speck,
2 Spieße, dazu Pommes frites, Djuvecreis, Sommergemüse und Salat

061. **Chateaubriand** ca. 550 g (für 2 Personen) **78,00**
mit Sauce Bèarnaise [2], erlesenen Gemüsen, Kroketten,
Pommes frites und Früchtespieß

080. **„El Paso" - Steakplatte** ca. 700 g (für 2 Personen) **72,00**
2 Rinderfilets, 2 Rumpsteaks, 2 Schweinefilets, Sauce Bèarnaise, Champignons,
Prinzessbohnen, Pommes frites, Djuvecreis und Salat

081. **Torero-Schwert** ca. 1600 g (für 4 Personen) **118,00**
4 Rinderfilets, 4 Rumpsteaks, 4 Schweinefilets, 4 Rinderhüften,
Champignons, Prinzessbohnen, Pommes frites, Djuvecreis und Salat

Pfannengerichte

082. **Schnitzel „Wiener Art"** mit Pommes frites und Salat **17,90**

083. **Jägerschnitzel** mit Pommes frites und Salat **19,90**

084. **Zwiebelschnitzel** **19,90**
Schweineschnitzel paniert, mit gerösteten Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln und Salat

085. **Champignonschnitzel** mit Broccoli und Kroketten **19,90**

086. **„Cordon Bleu"** **21,50**
mit saftigem Schinken und Käse gefüllt, dazu Pommes frites und Salat

087. **Züricher Rahmgeschnetzeltes** **22,90**
geschnetzeltes Schweinefilet in Champignonsauce, dazu Butterreis und Salat

088. **Beef Stroganoff** **28,90**
gedünstetes Rinderfilet mit Champignons, Gurken, Zwiebeln,
Schinkenstreifen in einer feinen Weinsauce, dazu Reis und Salat

089. **Muckalica** **22,90**
geschnetzeltes Schweinefilet mit gedünsteten frischen Gemüsen,
scharf angemacht, dazu Butterreis

090. **Mexikanischer Feuertopf** **28,90**
geschnetzeltes Rinderfilet mit Mexiko-Rahmsauce, dazu Butterreis und Salat

091. **Filet-Topf** **26,90**
Schweine- und Rinder-Medaillons in Champignonrahmsauce mit Butterreis und Salat

092. **Schweinelendchen** mit Champignonsauce, dazu Kroketten und Salat **23,90**

093. **Paprikaschnitzel** mit Pommes frites und Salat **19,90**

094. **Schweinelendchen „El Paso"** **26,90**
mit Pfifferling-Rahmsauce, dazu Kroketten und Salat

095. **Schweinelendchen „Tropicana"** **23,90**
mit gemischten Früchten und Sauce Hollandaise überbacken, dazu Rösti

096. **Schweinelendchen „Pfeffer"** **23,50**
mit Pfeffer-Rahmsauce, Pommes frites und Salat

Fischspezialitäten

015. **Calamares vom Grill** dazu Blattspinat und Salzkartoffeln **22,90**

016. **Rotbarschfilet „Pariser Art"** **22,90**
dazu Salzkartoffeln und Blattspinat

017. **Seezunge vom Grill** **Tagespreis**
ca. 450 g, am Tisch filetiert, mit Salzkartoffeln und Broccoli

019. **Lachssteak** mit Salzkartoffeln und Broccoli **28,90**

021. **Forelle „vom Grill"** mit Salzkartoffeln und Salat **21,90**

023. **Fischplatte für 2 Personen** **62,00**
ca. 900 g, lassen Sie sich überraschen !

Geflügel

320. **Putenmedaillon „Prinzess"** **21,90**
mit Sauce Bèarnaise überbacken, Pommes frites und Salat

321. **Putenschnitzel** **18,90**
paniert, mit Kroketten und Salat

322. **Putensteak** **21,90**
mit Champignonrahmsauce, Pommes frites und Salat

323. **Putenschnitzel „Jäger Art"** **20,90**
paniert, mit Jägersauce, Kroketten und Salat

Seniorenteller

155. **Putengeschnetzeltes „Züricher Art"** **19,50**
mit Rösti und Salat

156. **Beef Stroganoff** **25,50**
gedünstetes Rinderfilet mit Champignons, Gurken, Zwiebeln, Schinkenstreifen in einer feinen Weinsauce, dazu Reis und Salat

157. **Putenbrust Cordon Bleu** **19,50**
mit Pommes frites und Salat

158. **Medaillon-Teller** **19,90**
Schweinelendchen mit Sauce Bèarnaise, dazu Rösti und Salat

076. **Midi-Filetsteak** ca. 150 g **27,90**
mit Folienkartoffel und Salat

Für unsere kleinen Gäste

149. **Kinder-Cevapcici** **10,90**

150. **Samson paniertes Schnitzel** **12,90**

153. **Grizzo-Burger Hacksteak** **10,90**

154. **Chicken Nuggets** **10,50**

Zu den Kindergerichten reichen wir Pommes frites, Ketchup und Mayonnaise.

Salatteller

124. **Serbischer Salat** **11,90**
mit Schafskäse

126. **Gemischter Salat** **5,90**
vom Salatbuffet

118. **Lachssalat** **18,90**
Verschiedene frische Salate der Saison mit Zwiebelringen, Zitrone und hausgebeiztem Lachs, Toast und Butter

128. **Krabben-Salat** **17,90**
Verschiedene frische Salate der Saison mit Lieblingsdressing, Toast und Butter

130. **Salat „El Paso"** **18,50**
Verschiedene frische Salate der Saison mit Putenbruststreifen, Toast und Butter





Warme Getränke

550.	Espresso		2,90
551.	Cappuccino		3,40
552.	Tasse Kaffee		2,90
553.	Espresso Macchiato		2,90
554.	Latte Macchiato		3,90
555.	Kakao mit Sahne		3,50
556.	Milchkaffee		3,40
560.	Glas Tee		2,90
566.	Heiße Schokolade mit Sahne		3,50

Softdrinks

240.	Mineralwasser	Fl. 0,25 l	2,90
241.	Mineralwasser still	Fl. 0,25 l	2,90
242.	Coca Cola	0,3 l	3,40
243.	Coca Cola light	0,3 l	3,40
244.	Fanta	0,3 l	3,40
245.	Sprite	0,3 l	3,40
246.	Tonic	0,2 l	3,20
247.	Bitter Lemon	0,2 l	3,20
248.	Ginger Ale	Fl. 0,2 l	3,20
249.	Apfelsaft	0,2 l	3,20
250.	Orangensaft	0,2 l	3,20
251.	Johannisbeersaft	Fl. 0,2 l	3,40
252.	Tomatensaft	Fl. 0,2 l	3,40

Biere

230.	KönigPilsener	0,25 l	3,20
231.	Altbier	0,25 l	3,20
232.	Felskrone Malzbier	0,25 l	3,20
233.	Pils mit Schuß	0,25 l	3,20
234.	Krefelder	0,25 l	3,20
235.	Alsterwasser	0,25 l	3,20
236.	KönigPilsener Alkoholfrei	Fl. 0,33 l	3,80
	Bitburger 0.0 Radler Alkoholfrei	Fl. 0,33 l	3,80
239.	Weizenbier	Fl. 0,50 l	5,50
	Weizenbier alkoholfrei	Fl. 0,50 l	5,50

Spirituosen

210.	Korn	2 cl	2,80
212.	Slivovic	2 cl	3,00
215.	Malteserkreuz	2 cl	3,30
216.	Aalborg-Jubiläum	2 cl	3,40
217.	Aquavit Linie	2 cl	3,60
219.	Wodka	2 cl	3,40
220.	Barack Palinka	2 cl	3,40
221.	Williamsbirne	2 cl	3,40
224.	Ouzo	2 cl	3,30
225.	Grappa	2 cl	3,70
226.	Grappa Spezial	2 cl	5,00

Bitters

460.	Fernet Branca	2 cl	3,20
462.	Underberg	2 cl	3,20
463.	Jägermeister	2 cl	3,20

Longdrinks

465.	Gin Tonic [10]	6,50
467.	Wodka Lemon [10]	6,50
468.	Whisky Cola [1,3,5]	6,50

Weinbrand | Brandy | Cognac | Whisky

451.	Asbach Uralt	2 cl	3,50
455.	Hennessy	2 cl	5,00
457.	Remy Martin V.S.O.P.	2 cl	5,50
470.	Johnnie Walker	2 cl	5,00
471.	Ballantines	2 cl	5,00
473.	Jim Beam	2 cl	5,00
474.	Jack Daniels	2 cl	5,50

Liebe Gäste, sollten Sie von Allergien betroffen sein, melden Sie sich bitte. Unsere separate Allergikerkarte gibt Ihnen Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten und die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe.

Liköre

480. **Kruscovac**	2 cl	**3,00**	
481. **Julischka**	2 cl	**3,00**	
487. **Baileys auf Eis**	2 cl	**3,50**	
488. **Sambuca**	2 cl	**3,30**	
489. **Kümmerling**	2 cl	**3,30**	
490. **Ramazzotti**	2 cl	**3,30**	

Unsere Weine

Offene Rotweine (0,2 l)

260. **Französischer Landwein** trocken	**6,80**
261. **Vranac** trocken, fruchtig	**6,50**
262. **Rubin** halbtrocken	**6,50**
263. **Kadarka** lieblich	**6,50**
264. **Prosek** süß, Dessertwein	**6,80**

Offene Weißweine (0,2 l)

270. **Französischer Landwein** trocken	**6,80**
271. **Zilavka** trocken	**6,50**
272. **Riesling** lieblich	**6,50**
273. **Mosel** halbtrocken	**6,50**

Offene Roséweine (0,2 l)

276. **Französischer Landwein** trocken	**6,80**
277. **Rosé** halbtrocken	**6,50**
278. **Weißherbst** lieblich	**6,50**

Schaumweine

300. **Henkell Piccolo**	0,2 l	**8,90**
301. **Henkell Trocken**	0,7 l	**29,00**

Flaschenweine - rot (0,75 l)

mit geographischer Herkunftsbezeichnung

280. **Dingac** trocken	**49,00**
281. **Vranac** trocken (ProCorde)	**35,00**
282. **Dalmatiner mild**	**28,00**
283. **Kadarka lieblich**	**28,00**
284. **Chateauneuf du Pape** trocken	**48,00**
285. **Rioja** trocken	**35,00**

Flaschenweine - weiß (0,75 l)

mit geographischer Herkunftsbezeichnung

288. **Mosel** halbtrocken	**28,00**
289. **Mosel** lieblich	**28,00**
290. **Chardonnay** trocken	**35,00**
291. **Chablis** trocken (Cru)	**42,00**

Flaschenweine - rosé (0,75 l)

mit geographischer Herkunftsbezeichnung

295. **Rosé Anjou** halbtrocken	**28,00**
296. **Weißherbst** lieblich	**28,00**



„Wo Genuss beginnt, wird jedes Getränk zum Ritual."

Verschenken Sie genussvolle Stunden in unserem Restaurant



WWW.STEAKHAUS-ELPASO.DE