

# Kalte Vorspeisen

1	<b>Geräuchertes Forellenfilet</b> auf Toast <i>Gerookte forelfilet op toast</i>	9,50	4	<b>Krabbencocktail</b> in feiner Cocktailsauce <sup>2</sup> mit Toast und Butter <i>Garnalencocktail in fijne cocktailsaus met toast en boter</i>	10,90
2	<b>Parmaschinken</b> mit Brot und Butter <i>Parma ham met brood en boter</i>	11,90	414	<b>Carpaccio</b> hauchdünn geschnittenes Rindfleisch, mit Pesto, Parmesan, Tomaten und haus- gemachtem Brot <i>Carpaccio superdun gesneden rundvlees met Pesto, Parmesan, tomaten en huisgemaakt brood</i>	13,90
413	<b>Original spanische Tapas-Platte</b> Chorizo-Wurst, Salami und Serrano-Schinken, dazu Schafskäse, Oliven, Salat und hausgemachtes Brot <i>Spaanse Tapas met Chorizo, Salami en Serrano ham, erbij schapenkaas, olijven, salade en huisgemaakt brood</i>	14,90	227	<b>Räucherlachs mit Zwiebeln</b> mit Toast und Butter, reichlich garniert <i>Gerookte Zalm met uien, toast, boter, rijk gearneerd</i>	12,90

# Dampfende Suppen

*Nach erprobtem Hausrezept von uns für Sie frisch gekocht*  
*Dampende Soepen volgens huisrecept van ons voor U vers gekookt*

6	<b>Tomatensuppe</b> <i>Tomatensoep</i>	5,50	9	<b>„Mexikanisches Feuer“</b> eine besonders scharfe Gulaschgemüsesuppe <i>„Mexicaans Vuur“ een bijzonder pittige goulashgroentensoep</i>	6,50
7	<b>Bohnensuppe</b> <i>Bonensoep</i>	5,50	10	<b>Französische Zwiebelsuppe</b> <i>Franse uiensoep</i>	6,50
8	<b>Gulaschsuppe</b> <i>Goulashsoep</i>	6,50			
202	<b>Hühnersuppe</b> <i>Kippensoep</i>	5,50			

# Warme Vorspeisen

## Warme Voorgerechten

11	<b>Omelette</b> mit Champignons oder Schinken <sup>1,2,3</sup> <i>Omelet met champignons of ham</i>	9,90	14	<b>Scampi „Provencale“</b> aus der Pfanne <i>Scampi „Provencale“ uit de pan</i>	13,50
12	<b>Gebackener Camembert</b> mit Preiselbeeren und Toast <i>Gebakken camembert met rode bosbessen en toast</i>	8,90	405	<b>Frische Champignons „Dalmatinische Art“</b> mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Krabben <i>Verse paddestoelen „Dalmatia stijl“ met tomaten, paprika, uien en garnalen</i>	11,50
13	<b>Panierter Käse</b> mit Tartarsauce <i>Gepaneerde kaas met tartaarsauce</i>	8,50			

# Spezialitäten vom Grill

## Specialiteiten van de grill

254 **Spare Ribs** **17,90**  
ca. 450 - 500g, schwere Schweinerippe, herzhaft gewürzt, mit Pommes frites  
*Spare Ribs* ca. 450 - 500 g, varkensribben, hartig gekruid, met patat

76 **Potpourri „El Toro“** **20,90**  
verschiedene Sorten Fleisch mit Pommes frites, Djuwetschreis und Zwiebeln  
*Vershillende soorten vlees* met patat, djuwetschrijst, uien

78 **Räuberfleisch** **20,90**  
verschiedene Sorten Fleisch, garniert nach Art des Hauses, flambiert  
*Roversvlees* verschillende soorten vlees, gearneerd volgens huisrecept, geflambeert

411 **El Toro Spezial-Teller** **25,50**  
Pute, Rind und Schwein mit Pfeffersauce und Bratkartoffeln  
*El Toro Speciaal* met kalkoen, rundvlees en varkensvlees met pepersaus en gebakken aardappelen

247 **Spieß „El Toro“** **26,90**  
Rinder- und Schweinefilet gegrillt, Speck<sup>13</sup>, Paprika, Zwiebeln und Champignons, dazu Bratkartoffeln  
*Ossehaas en varkensfilet* gegrild, spek, paprika, uien en champignons, erbij gebakken aardappelen

251 **Pfefferspieß ca. 300g** **27,90**  
Rindermedaillons mit Pommes frites  
*Ossehaas medaillons* met patat

79 **Piratenteller** **25,50**  
(Haus-Spezialität), Fleisch vom Rind und Schwein, kleine Hacksteaks, magerer Speck<sup>13</sup> und Pute, garniert mit Pommes frites, Djuwetschreis und Zwiebeln  
*Piratenschotel (huis-specialiteit)* vlees van rund, varken, kleine gehaktsteaks, mager spek, kalkoen, gearneerd met patat, djuwetschrijst, uien

80 **Mexikanischer Filetspieß** **21,90**  
Schweinefiletmedaillons mit Mais, Paprika, Champignons und Zwiebeln, dazu Pommes frites, Erbsen und Möhren  
*Mexicaanse Filetspies* met mais, paprika, champignons, uien, erbij patat, erwten en wortelen

## Für 2 oder mehrere Personen

### voor 2 personen

95 **Balkan-Spezialplatte** **49,90**  
verschiedene Fleischsorten, garniert mit Pommes frites und Djuwetschreis  
*Vershillende soorten vlees* gearneerd met patat, djuwetschrijst

96 **Überraschungsplatte** **53,50**  
*Verrassingsschotel*

97 **Haus-Spezialität à la Küchenchef** **61,00**  
reichlich garniert  
*Specialiteit van het huis à la chefkok* rijkelijk gearneerd

98 **Gourmet-Spieß** (für 2 Personen) **59,00**  
flambiert auf brennendem Schwert, verschiedene Sorten Fleisch, reichlich garniert, Aperitif Slivovic und zwei Karaffen Weißwein oder Rotwein  
*Gourmet-Spies* geflambeerd aan brandend zwaard, verschillende soorten vlees, rijkelijk gearneerd, Aperitif Slivovic en twee karaffen witte of rode wijn

99 **Dschingiskan** **109,00**  
(für 4 Personen) flambiert auf brennendem Schwert, Geflügel, Rinder- und Schweinefilet mit Zwiebeln, Pommes frites und Djuwetschreis, Aperitif Slivovic und 1 Flasche Rot- oder Weißwein  
*(voor 4 personen)* geflambeerd aan brandend zwaard, gevogelte rund- en varkensfilet, met uien, patat, djuwetschrijst Aperitif Slivovic en 1 fles rode of witte wijn

**Zu allen Hauptgerichten gehört Salat vom Salatbuffet.**  
**Bij Hoofdgerechten: Elke gast bedient zich zelf aan ons Saladebuffet.**



# Internationale Spezialitäten

## Internationale specialiteiten

- |     |   |     |   |
|-----|---|-----|---|
| 81  | <b>Schnitzel „Wiener Art“</b> 15,50<br>mit Pommes frites<br><i>Wiener Schnitzel met patat</i>   | 88  | <b>Pfanne „Don Pedro“</b> 21,90<br>3 Schweinemedallions in pikanter<br>Rahmsauce, Champignons, Spargel,<br>Spiegelei, Gemüse, Bratkartoffeln<br><i>Pannetje „Don Pedro“ 3 varkensmedallions<br/>in pikante roomsaus, champignons, asperges,<br/>spiegelei, groenten, gebakken aardappelen</i> |
| 82  | <b>Champignon-Jägerschnitzel</b> 16,50<br>mit Pommes frites<br><i>Champignon-Jägerschnitzel met patat</i>   | 89  | <b>Beef Stroganoff</b> 26,50<br>geschnetzeltes Rinderfilet<br>mit feiner Sauce, Butterreis<br><i>Geschnetzeltes Ossehaasje<br/>met fijne saus, rijst</i>  |
| 83  | <b>Paprika-Schnitzel</b> 16,50<br>mit Pommes frites<br><i>Paprikaschnitzel met patat</i>  | 90  | <b>Gulasch „Balkan-Art“</b> 25,50<br>geschnetzeltes Rumpsteak in pikanter<br>Sauce, garniert mit Pommes frites<br><i>Zigeunergoulash gesneden lendelap<br/>in pikante saus, gearneerd met patat</i>   |
| 246 | <b>Zwiebel-Schnitzel</b> 17,50<br>mit Bratkartoffeln<br><i>Uienschnitzel met gebakken aardappelen</i>   | 92  | <b>Madagaskar-Pfanne</b> 21,90<br>3 Schweinefilet-Medallions,<br>mit Sauce Béarnaise, grünem Pfeffer<br>und Kroketten<br><i>Pannetje „Madagaskar“<br/>3 varkenshaasjes met bearnaisesaus,<br/>peper en aardappelkroketten</i>   |
| 261 | <b>Schnitzel</b> 17,50<br>mit gebackenen Champignons<br>und Bratkartoffeln<br><i>Schnitzel met gebakken champignons<br/>en gebakken aardappelen</i>   | 94  | <b>Leber „Balkan-Art“</b> 15,50<br>geröstete Leber, mit Paprika-Rahmsauce,<br>Tomaten, Zwiebeln, Reis<br><i>Balkanlever geroosterde lever,<br/>met paprika-roomsaus, tomaten, uien, rijst</i>   |
| 93  | <b>Pfefferschnitzel</b> 17,50<br>mit Pfeffersauce und Pommes frites<br><i>Schnitzel met pepersaus en patat</i>  | 218 | <b>Leskovacka-Muckalica</b> 20,50<br>Geschnetzeltes Schweinefilet<br>in pikanter, scharfer Sauce, Tomaten,<br>Paprika, Zwiebeln, dazu Reis<br><i>Gesneden varkenshaasje<br/>in pikante, pittige saus, met tomaten,<br/>paprika, uien, erbij rijst</i>   |
| 84  | <b>Cordon bleu</b> 18,50<br>gefüllt mit Käse <sup>1,2,3</sup> und Schinken <sup>1,2,3</sup> ,<br>dazu Gemüse, Pommes frites<br><i>Schnitzel gevuld met ham en kaas,<br/>erbij groenten, patat</i>   | 443 | <b>Holzfüllersteak „Special“</b> 19,90<br>3 Nackensteaks mit gedünsteten<br>Zwiebeln, Paprika und Champignons,<br>dazu Bratkartoffeln<br><i>3 steaks met gesmoord uien,<br/>paprika en champignons,<br/>erbij gebakken aardappelen</i>  |
| 401 | <b>Hawaii-Schnitzel</b> 18,50<br>mit Ananas und Käse überbacken,<br>dazu Pommes frites<br><i>Hawaii Schnitzel met ananas, overbakken<br/>met kaas, erbij patat</i>  |     |   |
| 85  | <b>Schnitzel aus Sarajevo</b> 18,90<br>mit Schinken <sup>1,2,3</sup> und Champignons,<br>mit Käse <sup>1</sup> überbacken, dazu Pommes frites<br><i>Schnitzel uit Sarajevo met ham en<br/>champignons, overbakken met kaas, erbij patat</i> |     |   |
| 403 | <b>„El Toro“ Schnitzel</b> 19,50<br>mit gedünsteten Zwiebeln, Paprika und<br>Champignons, dazu Bratkartoffeln<br><i>„El Toro“ Schnitzel met gesmoorde uien, paprika<br/>en champignons, erbij gebakken aardappelen</i>                      |     |   |
| 404 | <b>Schnitzel „Holstein“</b> 19,50<br>mit Röstzwiebeln, Spiegelei und Bratkartoffeln<br><i>Schnitzel „Holstein“ met geroosterde uien,<br/>spiegelei en gebakken aardappelen</i>  |     |   |



# Spezialitäten des Hauses

## Specialiteiten van het huis

- 206 **Züricher Geschnetzeltes** 20,50  
Geschnetzeltes Schweinefilet in einer Weinrahmsauce gedünstet, dazu Butterreis  
*Gesneden varkenshaas* in wijnroomsaus gesmoord, erbij boterrijst
- 207 **Schweinelendchen „Lukull“** 21,50  
mit Spargel und Sauce Hollandaise überbacken, dazu Kroketten  
*Varkenshaas „Lukull“* met asperges en hollandaisesaus overbakken, erbij kroketten
- 208 **Schweinemedailon „Amadeus Mozart“** 22,90  
in Madeirasauce, Champignon-Köpfe, feines Gemüse, Kartoffelkroketten  
*Varkensmedailon „Amadeus Mozart“* in madeirasaus, champignonschoedjes, edele groenten, aardappelkroketten
- 209 **Filet Mignon „Matador“** 30,90  
drei kleine Rinderfilets in pikanter Sauce mit Pfifferlingen, dazu Bratkartoffeln und Gemüse  
*Filet Mignon „Matador“* drie kleine runderfilets in pikante saus met cantharellen, erbij gebakken aardappelen en groenten
- 210 **Überraschungsteller** 23,90  
reichlich garniert  
*Verrassingsschotel* laat U zich verrassen!
- 211 **Spieß „Gaucho“** 24,90  
Rinder- und Schweinemedailles mit Röstzwiebeln und Käse<sup>1</sup> überbacken, dazu Pommes frites  
*Spies „Gaucho“* Rund- en varkensmedailles, met geroosterde uien en gesmolten kaas, erbij patat
- 244 **Französische Charonpfanne** 22,90  
drei Schweinefilets, Spargel, Pilze, gekochter Schinken<sup>1,2,3</sup>, Charonsauce, überbacken mit Käse<sup>1</sup>, dazu Butterreis  
*3 Varkenshaas*, arperges, zwammetjes, ham, Charon-saus, met kaas overbakken, erbij rijst
- 212 **Filet-Pfeffersteak** 30,90  
mit Pfefferrahmsauce, dazu Pommes frites  
*Filet-pepersteak* met peperroomsaus, erbij patat
- 213 **Filettopf „Jägerart“** 24,90  
Rind- und Schweinefilets in pikanter Jägersauce, dazu Kroketten  
*Filetpannetje „Jägerart“* Rund- en varkensfilets in pikante cantharellensaus, erbij kroketten
- 215 **Mix-Steak** 27,90  
Schweinefilet, Rumpsteak, Filetsteak mit Bratkartoffeln, Gemüse und Grilltomaten, überbacken mit Sauce Hollandaise  
*Mix-Steak* Varkenshaas, lendelap, ossehaas, met gebakken aardappelen, groenten, gegrilde tomaten, overbakken met hollandaisesaus
- 32 **Schweinefilet vom Grill** 21,90  
mit Champignonsauce und Kroketten  
*Varkenfilet* met champignon-saus en kroketten
- 259 **Schweinemedailles „Schweizer Art“** 20,90  
in Pfeffersahnesauce, Gemüse und Kroketten  
*Varkensmedailles* in peper-roomsaus, met groenten en kroketten
- 216 **Schweinefilet „Indisch“** 21,90  
in Curryrahmsauce mit Früchten, dazu Butterreis  
*Varkenshaas „Indisch“* in kerrieroomsaus met vruchten, erbij boterrijst

**Zu allen Hauptgerichten gehört Salat vom Salatbuffet.**  
**Bij Hoofdgerechten: Elke gast bedient zich zelf aan ons Saladebuffet.**





# Balkan-Spezialitäten vom Grill

## Specialiteiten van de grill

66	<b>Cevapcici</b> Fleischröllchen mit Pommes frites, und Djuwetschreis <i>Cevapcici vleesrolletjes met patat en djuwetschrijst</i>	15,90	72	<b>Balkanspieß</b> Rumpsteak, Schweinenacken, Pljeskavica und magerer Speck <sup>13</sup> , garniert mit Djuwetschreis <i>Balkanspies lendelap, halskarbonade, Pljeskavica en mager spek, gearneerd met djuwetschrijst</i>	20,50
67	<b>Pljeskavica</b> Hacksteak mit Pommes frites und Djuwetschreis <i>Pljeskavica gehaktsteak met patat en djuwetschrijst</i>	15,90	73	<b>„Haus-Spieß“</b> Spezialität des Hauses <i>„Huis-spies“ specialiteit van het huis</i>	24,90
68	<b>Raznijci</b> 2 Spieße dazu Pommes frites, und Djuwetschreis <i>Raznijci twee spiezen met patat en djuwetschrijst</i>	16,50	74	<b>Pola Pola</b> 3 Cevapcici, 1 Spieß, Pommes frites, Djuwetschreis <i>Half &amp; Half 3 cevapcici, 1 spies, patat, djuwetschrijst</i>	16,90
70	<b>Leber vom Grill</b> mit Djuwetschreis <i>Lever van de grill met djuwetschrijst</i>	15,50	75	<b>Spezial Grillteller</b> Mixed Grill mit Pommes frites und Djuwetschreis <i>Mixed grill met patat, djuwetschrijst</i>	19,50
71	<b>Pljeskavica „Spezial“</b> gefüllt mit Schafskäse, garniert mit Pommes frites und Djuwetschreis <i>Pljeskavica „Speciaal“ gevuld met schapenkaas, gearneerd met patat, djuwetschrijst</i>	19,50	77	<b>Vjeschalica</b> Schweinefilets am Rost, garniert mit Djuwetschreis und Zwiebeln <i>Varkenshaas op rooster gearneerd met djuwetschrijst en uien</i>	20,90
410	<b>Hacksteak „Balkan Art“</b> mit Pommes frites <i>Gehaktsteak „de Balkan“ met patat</i>	17,90			

## Lamm

### lam

199	<b>Lammkotelett</b> mit Champignons und Pommes frites <i>Lamskarbonade met champignons en patat</i>	24,90	200	<b>Lammspieß - 250 g</b> mit Champignon-Rahmsauce und Pommes frites <i>Lamsspies - 250g met champignonroomsaus en patat</i>	28,90
412	<b>Lamm-Medaillons</b> mit warmer Knoblauchsauce und Butterreis <i>Lams-medaillons met warme knoflooksaus en rijst</i>	28,90			

**Zu allen Hauptgerichten gehört Salat vom Salatbuffet.  
Bij Hoofdgerechten: Elke gast bedient zich zelf aan ons Saladebuffet.**



# Steak - Börse

## Steak-Beurs



*El Toro legt für seinen Gast nur die edelsten Fleishteile von argentinischen Black-Angus und Hereford-Rindern auf den Grill.*

*El Toro legt voor zijn gasten slechts de edelste vleesdelen van de Argentijnse Black-Angus en Hereford Runderen op de grill.*

### Hüftsteak

Ein fast fettfreies Steak aus dem zartesten Teil der Rinderkeule

*Kogelbiefstuk een bijna vetvrije steak uit het malste deel van het rund*

24	ca. 200 g	
25	ca. 250 g	

21,90
26,50

### Rumpsteak

wird aus dem Zwischenrippenstück mit kleinem Fettrand geschnitten

*Lendelap wordt uit het tussenribstuk met kleine vetrand gesneden*

26	ca. 200 g	
27	ca. 250 g	

28,90
34,50

### Filetsteak

Das edelste und zarteste aller Steaks. Ein völlig fett- und sehnenfreies Stück aus der Ochsenleende.

*Ossehaas het edelste en malste van alle steaks.*

*En volledig vet- en pezenvrij deel van de ossenleende.*

28	ca. 200 g	
29	ca. 250 g	

30,90
37,50

### Entrecôte

Saftiges Vorderrückenstück, marmoriert

*ribstuk gemarmerd*

30	ca. 200 g	
31	ca. 250 g	

28,90
34,50

248	<b>Clubsteak „Big Boss“</b>	<b>31,50</b>
-----	-----------------------------	--------------

ca. 550g aus der Hohen Rippe geschnitten, am Knochen mit kleinem Fettrand, dazu Folienkartoffel

*steak, ca. 550g met been en vetrand, erbij gepofte aardappel*

249	<b>T-Bone-Steak</b>	<b>35,90</b>
-----	---------------------	--------------

ca. 600g recht gut durchwachsenes Vorderrückenstück

(Filet und Rumpsteak am Knochen) mit Folienkartoffel

*T-Bone-Steak, ca. 600g van de ribben (ossehaas en lendelap met been), erbij gepofte aardappel*

**Zu den Steaks reichen wir Folienkartoffel und Salat vom Salatbuffet.**

*Bij de steaks serveren wij gepofte aardappel en een salade van ons saladebuffet.*

**Wenn Sie keinen besonderen Wunsch äußern, wird Ihr Steak „medium - rosé“ zubereitet !**

## Beilagen - Bijgerechten

52	<b>Folienkartoffel</b>	<b>4,90</b>
----	------------------------	-------------

in Silberfolie gebackene Kartoffel

mit Kräuterbutter\* oder Rahmsauce

*Gepofte aardappel in folie gebakken met kruidenboter of roomsaus*

53	<b>Kroketten aardappelkroketten</b>	<b>3,50</b>
----	-------------------------------------	-------------

56	<b>Pommes frites Patat</b>	<b>3,90</b>
----	----------------------------	-------------

57	<b>Röstzwiebeln geroosterde uien</b>	<b>3,50</b>
----	--------------------------------------	-------------

58	<b>Djuwetschreis o. Butterreis</b>	<b>3,50</b>
----	------------------------------------	-------------

*Djuwetschrijst of boterrijst*

59	<b>Bratkartoffeln</b>	<b>4,90</b>
----	-----------------------	-------------

*gebakken aardappelen*

201	<b>Gemüse Groenten</b>	<b>4,90</b>
-----	------------------------	-------------

204	<b>Champignons/Zwiebelgemüse</b>	<b>4,90</b>
-----	----------------------------------	-------------

*Champignons/Uiengroente*

## Saucen - Saucen

46	<b>Pfeffer-Sauce Peper-saus</b>	<b>3,50</b>
----	---------------------------------	-------------

47	<b>Champignon-Rahmsauce</b>	<b>3,50</b>
----	-----------------------------	-------------

*Champignon-roomsaus*

60	<b>Paprikasauce Paprikasaus</b>	<b>3,50</b>
----	---------------------------------	-------------

48	<b>Sauce Bèarnaise</b>	<b>3,50</b>
----	------------------------	-------------

*Bearnaisesaus*

49	<b>Sauce Hollandaise</b>	<b>3,50</b>
----	--------------------------	-------------

*Hollandaisesaus*

50	<b>Knoblauchsauce</b>	<b>3,50</b>
----	-----------------------	-------------

*Knoflooksaus*

223	<b>Ajvar</b>	<b>2,50</b>
-----	--------------	-------------



# Steaks mit allem Drum & Dran

## Steaks met alles erop en eraan

- |    |  |     |  |
|----|--|-----|--|
| 33 | <b>Pfeffersteak</b> 28,90  | 42  | <b>Filet-Othello</b> 31,90   |
|    | Rumpsteak in pikanter Madagaskar-Pfeffersauce, Pommes frites<br><i>Pepersteak</i> lendelap in pikante madagaskar-pepersaus, patat  |     | mit Krabben, Champignons und Käse <sup>1</sup> überbacken, dazu Krokette<br><i>Filet-Othello</i> met garnalen, champignons en kaas overbakken, erbij krocketten  |
| 34 | <b>Champignon-Steak</b> 28,90  | 43  | <b>Tournedos El Toro</b> 30,90   |
|    | Rumpsteak mit Champignon-Rahmsauce, Pommes frites<br><i>Champignon-Steak</i> , rumpsteak met champignon-roomsaus, patat  |     | Rinderfilet mit Ananasscheibe, Stangenspargel, Sauce Bèarnaise überzogen, dazu Krokette<br><i>Tournedos El Toro</i> ossehaas met ananasschijf, asperges, bearnaisesaus, erbij krocketten   |
| 35 | <b>Steak „Argentina“</b> 28,90   | 44  | <b>Mexiko-Feuersteak</b> 30,90   |
|    | nach argentinischer Art, mit argentinischer Sauce und Pommes frites<br><i>Steak „Argentina“</i> met argentijnse saus en patat  |     | mit pikant-scharfer Sauce überzogen (extra scharf) mit Pommes frites<br><i>Mexiko Feuersteak</i> met pikant-pittige saus, (extra scherp) met patat   |
| 36 | <b>Zwiebel-Rostbraten</b> 29,00  | 45  | <b>Chateaubriand à la Bristol</b> 68,00  |
|    | Pommes frites, Gemüse<br><i>Uien-Rostbraten</i> patat, groenten  |     | (für 2 Personen)<br>Rinderfilet (ca. 500 g) nach Art des Hauses, dazu Sauce Bèarnaise, reichlich garniert mit verschiedenen Beilagen<br><i>Chateaubriand à la Bristol</i> (voor 2 personen)<br>Ossehaas volgens huisrecept met bearnaisesaus |
| 37 | <b>Steak „American“</b> 25,90  | 408 | <b>Knoblauchsteak</b> 24,90  |
|    | mit Speck <sup>1,3</sup> , Ei, Tomaten, Gemüse, Pommes frites<br><i>Steak „American“</i> met spek, ei, tomaten, groenten, patat  |     | Rindersteak mit Knoblauchsauce und Bratkartoffeln<br><i>Knoflook Steak</i> biefstuk met knoflook saus en gebakken aardappelen  |
| 40 | <b>Lustiger Bosniak</b> 27,90  |     |  |
|    | Rumpsteak gefüllt mit Schinken <sup>1,2,3</sup> und Käse <sup>1</sup> , dazu Pommes frites, Gemüse<br><i>„Lustiger Bosniak“</i> lendelap gevuld met ham en kaas, met patat, groenten |     |  |
| 41 | <b>Filetsteak „Fürst Metternich“</b> 30,90   |     |  |
|    | mit Spargel, Champignons, feinen Gemüsen, Pommes frites<br><i>Ossehaas „Fürst Metternich“</i> met asperges, champignons, fijne groenten, patat                                       |     |  |

**Zu allen Hauptgerichten gehört Salat vom Salatbuffet.**  
**Bij Hoofdgerechten: Elke gast bedient zich zelf aan ons Saladebuffet.**



# Fischdelikatessen

## Visdelikatessen

- |     |   |       |     |   |       |
|-----|---|-------|-----|---|-------|
| 105 | <b>Atlantic-Zungenfilet „Monte Carlo“</b><br>in feiner Weißweinsauce mit Krabben, dazu Salzkartoffeln<br><i>Atlantic-tongfilet „Monte carlo“ in fijne witte wijnsaus met garnalen, erbij gekookte aardappelen</i> | 22,90 | 106 | <b>Forelle Müllerin</b><br>mit Butterkartoffeln<br><i>Forel Müllerin met boteraardappelen</i>   | 18,90 |
| 228 | <b>Rotbarschfilet gebacken „Pariser Art“</b><br>in Eihülle gebraten mit Butterkartoffeln<br><i>Rootbaarsfilet „Pariser Art“ gebakken in losgeklopt ei, aardappelen met gesmolten boter</i>                        | 18,90 | 232 | <b>Fischplatte für 2 Personen</b><br>Lassen Sie sich überraschen !<br><i>Visschotel voor twee personen Laat u zich verrassen !</i>      | 54,50 |
| 234 | <b>Lachssteak vom Grill</b><br>mit Weißweinsauce, Gemüse und Butterkartoffeln<br><i>Zalmsteak van de gril met witte wijnsaus, groenten en aardappelen met gesmolten boter</i>                                     | 23,90 | 188 | <b>Gambas in Schale vom Grill</b><br>mit Knoblauch, Gemüse und Butterreis<br><i>Gambas gegrilt met knoflook, groenten en boterrijst</i> | 27,90 |

**Zu allen Hauptgerichten gehört Salat vom Salatbuffet.**  
**Bij Hoofdgerechten: Elke gast bedient zich zelf aan ons Saladebuffet.**

# Salatschüsseln

## Saladeschotels

- |    |  |       |    |   |       |
|----|--|-------|----|---|-------|
| 19 | <b>California Salat</b><br>große Schüssel bunt gemischter Salate mit Grönland-Krabben, Ananas, Dressing-Sauce <sup>2</sup> und Röstbrot<br><i>California salade grote schotel kleurig gemengde salad met groenland-garnalen, ananas, dressingsaus en geroosterd brood</i>              | 12,90 | 22 | <b>Spanischer Salatteller</b><br>verschiedene Salate, Thunfisch, Oliven, Salat-Dressing, Butter und Röstbrot<br><i>Spaanse salade verschillende saladesoorten, tonijn, olijven, saladedressing, boter en geroosterd brood</i>   | 12,90 |
| 20 | <b>„El Toro“ Salat-Teller</b><br>verschiedene frische Salate, Rindfleisch, Salat-Dressing, Butter und Röstbrot<br><i>„El Toro“ salade verschillende verse slasoorten, rundvlees, saladedressing, boter en geroosterd brood</i>   | 16,90 | 23 | <b>Salat „Pute“</b><br>Putenbruststreifen auf gartenfrischen Salaten angemacht, mit El Toro-Spezialdressing, garniert mit Zwiebelringen, dazu Röstbrot und Butter<br><i>Salade met kalkoen op tuinverse saladesoorten, aangemaakt met El Toro-spezialdressing, gegarneerd met uienringen, erbij geroosterd brood en boter</i> | 15,90 |
| 21 | <b>Salat Schüssel „Budimir“</b><br>vom Koch empfohlen: frischer Salat mit Schinken <sup>1,2,3</sup> , Käse <sup>1</sup> und Salat-Dressing, Butter und Röstbrot<br><i>Saladeschotel „Budimir“ Tip van de kok: verse salad met ham, kaas en saladressing, boter en geroosterd brood</i> | 12,90 | 61 | <b>Vegetarischer Teller</b>   | 13,50 |



## Geflügel

- |   |   |
|---|---|
| <p>235 <b>Putengeschnetzeltes „Indisch“</b> 16,50<br/>in Curryrahm-Sauce, mit Früchten, dazu Butterreis<br/><i>Gesneden kalkoenvlees met vruchten, erbij rijst</i></p> <p>242 <b>Putensteak „Hawaii“</b> 18,50<br/>mit Ananas und Sauce Hollandaise, dazu Kroketten und Salat<br/><i>Kalkoensteak „Hawaii“ met ananas en Sauce Hollandaise, erbij rijst</i></p> | <p>253 <b>Hähnchenmedaillons „Monaco“</b> 18,50<br/>mit Schinken <sup>1,2,3</sup>, Tomaten, Champignons und Sauce Bèarnaise mit Käse <sup>1</sup> überbacken, dazu Kroketten<br/><i>kip-medailles „Monaco“ met ham, tomaten, champignons en Sauce Bèarnaise met kaas gratineerd, erbij kroketten</i></p> <p>406 <b>Putensteak vom Grill</b> 19,90<br/>mit Champignonsauce und Pommes frites<br/><i>Kalkoensteak van de grill met champignons en patat</i></p> |
|---|---|

## Toast- und Seniorengerichte

### Toast-Gerechten

- |   |   |
|---|---|
| <p>16 <b>Toast „El Toro“</b> 17,50<br/>Steak mit Champignons<br/><i>Toast „El Toro“ kleine steak met champignons</i></p> <p>245 <b>Seniorenteller</b> 17,50<br/>drei zarte Schweinemedailles in Obst-Currysauce, dazu Kroketten und Salat<br/><i>drie varkensmedailles met kerrie-vruchtensaus, erbij kroketten en salade</i></p> | <p>17 <b>Herren Toast</b> 20,50<br/>Gegrilltes Roastbeef mit pikanter Sauce überbacken<br/><i>Herren toast gegrilde roastbief overbakken met pikante saus</i></p> <p>18 <b>Damen Toast</b> 16,90<br/>Schweinefilet, Stangenspargel mit pikanter Sauce überbacken<br/><i>Damen toast varkenshaas, asperges overbakken met pikante saus</i></p> |
|---|---|

## Für unsere kleinen Gäste (bis 14 Jahre)

### Voor onze kleine gasten

- |   |   |
|---|---|
| <p>15 <b>Hawaii-Toast</b> 9,50<br/>Schinken <sup>1,2,3</sup>, Ananas, Käse <sup>1</sup> überbacken<br/><i>Hawaii-toast ham, ananas met gesmolten kaas</i></p> <p>100 <b>Cevapcici</b> 8,90<br/>mit Pommes frites<br/><i>Cevapcici Gehaktworstjes met patat</i></p> <p>101 <b>Spießchen</b> 8,90<br/>mit Pommes frites<br/><i>Spiesjes met patat</i></p> <p>189 <b>Chicken Nuggets</b> 8,90<br/>mit Pommes frites<br/><i>Chicken Nuggets met patat</i></p> | <p>102 <b>Schnitzel</b> 9,90<br/>Wiener Schnitzel mit Pommes frites<br/><i>„Wiener Schnitzel“ met patat</i></p> <p>103 <b>Steak</b> 16,90<br/>Rindersteak mit Pommes frites<br/><i>Rundvleessteak met patat</i></p> <p>252 <b>Fleischrollen Frikandel</b> 8,90<br/>mit Pommes frites<br/><i>vleesbroodjes frikandel met patat</i></p> |
|---|---|

# Käse

- |     |  |      |     |   |      |
|-----|--|------|-----|---|------|
| 116 | <b>Schafkäse</b><br>mit Butter und Brot<br><i>Schapenkaas met boter en brood</i> | 9,00 | 117 | <b>Käseplatte</b> <sup>1</sup><br>mit Butter und Brot<br><i>Gemengd kaasbord met boter en brood</i> | 9,50 |
|-----|--|------|-----|---|------|

# Getränke

## APERITIFS

- |     |  |      |             |
|-----|--|------|-------------|
| 125 | <b>Sherry-Dry</b>                                    | 5 cl | <b>3,50</b> |
| 126 | <b>Vermouth-Dry</b>                                  | 5 cl | <b>3,50</b> |
| 128 | <b>Pelinkovac</b><br>Echter Natur-Magen-Kräuterlikör | 2 cl | <b>3,50</b> |
| 129 | <b>Slivovic</b>                                      | 4 cl | <b>4,00</b> |
| 130 | <b>Aperol Spritz</b>                                 | 0,2l | <b>6,90</b> |
| 132 | <b>Portwein</b>                                      | 5 cl | <b>3,90</b> |

## WARME GETRÄNKE

- |     |                     |  |             |
|-----|---------------------|--|-------------|
| 145 | <b>Tasse Kaffee</b> |  | <b>2,70</b> |
| 146 | <b>Glas Tee</b>     |  | <b>2,70</b> |
| 151 | <b>Irish Coffee</b> |  | <b>5,80</b> |
| 219 | <b>Cappuccino</b>   |  | <b>3,50</b> |
| 220 | <b>Espresso</b>     |  | <b>2,70</b> |
| 238 | <b>Milchkaffee</b>  |  | <b>3,50</b> |

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

- |     |                                      |      |             |
|-----|--------------------------------------|------|-------------|
| 136 | <b>Cola</b> <sup>1,5,8</sup>         | 0,2l | <b>2,50</b> |
| 64  | <b>Cola-Light</b> <sup>1,5,6,8</sup> | 0,2l | <b>2,50</b> |
| 137 | <b>Fanta</b> <sup>1,3,8</sup>        | 0,2l | <b>2,50</b> |
| 224 | <b>Sprite</b> <sup>8</sup>           | 0,2l | <b>2,50</b> |
| 226 | <b>Spezi</b> <sup>1,3,5,8</sup>      | 0,2l | <b>2,50</b> |
| 138 | <b>Mineralwasser</b>                 | 0,2l | <b>2,50</b> |
| 139 | <b>Tonic Water</b> <sup>14</sup>     | 0,2l | <b>2,70</b> |
| 63  | <b>Ice Tea</b>                       | 0,2l | <b>2,50</b> |
| 140 | <b>Bitter Lemon</b> <sup>14</sup>    | 0,2l | <b>3,00</b> |
| 141 | <b>Apfelsaft</b>                     | 0,2l | <b>2,80</b> |
| 143 | <b>Johannisbeersaft</b>              | 0,2l | <b>2,80</b> |
| 144 | <b>Orangensaft</b>                   | 0,2l | <b>2,80</b> |
| 150 | <b>Cassis</b>                        | 0,2l | <b>2,80</b> |
| 65  | <b>Apfel-Schorle</b>                 | 0,2l | <b>2,50</b> |
| 131 | <b>Grüner Eistee</b>                 | 0,2l | <b>3,00</b> |

## BIERE

- |     |  |           |                   |
|-----|--|-----------|-------------------|
| 133 |  <b>Warsteiner</b>        | 0,25 l    | <b>3,00</b>       |
| 221 |  <b>PREMIUM PILSENER</b> | 0,4l      | <b>4,50</b>       |
| 62  | <b>Alsterwasser</b>  | 0,25 l    | <b>3,00</b>       |
| 134 |  <b>Frankenheim Alt</b>   | 0,25 l    | <b>3,00</b>       |
| 222 |  <b>Frankenheim Alt</b>   | 0,4l      | <b>4,50</b>       |
| 135 | <b>Malzbier</b>  | 0,20 l    | <b>2,20</b>       |
| 168 |  <b>alkoholfrei</b>     | Fl. 0,5 l | <b>5,20</b>       |
| 167 | <b>König Ludwig Weissbier</b>  | vom Fass  | 0,3 l <b>3,50</b> |
| 225 | <b>BIER VON KÖNIGLICHER HOHEIT</b>   | vom Fass  | 0,5 l <b>5,20</b> |

## LIKÖRE

- |     |                                |      |             |
|-----|--------------------------------|------|-------------|
| 174 | <b>Kruskovac</b> (Birnenlikör) | 2 cl | <b>3,20</b> |
| 175 | <b>Sambuca</b>                 | 2 cl | <b>3,20</b> |
| 176 | <b>Tia Maria</b>               | 2 cl | <b>3,20</b> |
| 178 | <b>Jägermeister</b>            | 2 cl | <b>3,20</b> |
| 179 | <b>Julischka</b>               | 2 cl | <b>3,20</b> |
| 182 | <b>Amaretto</b>                | 2 cl | <b>3,20</b> |
| 55  | <b>43er</b>                    | 2 cl | <b>3,20</b> |

## WHISKY

- |     |                       |      |             |
|-----|-----------------------|------|-------------|
| 183 | <b>Chivas Regal</b>   | 2 cl | <b>5,50</b> |
| 184 | <b>Johnnie Walker</b> | 2 cl | <b>4,90</b> |
| 185 | <b>Ballantines</b>    | 2 cl | <b>4,90</b> |

1 mit Farbstoff  
2 mit Konservierungsstoff  
3 mit Antioxidationsmittel  
4 mit Geschmacksverstärker  
5 koffeinhaltig  
6 mit Süßungsmittel  
7 geschwefelt

8 Säuerungsmittel  
9 mit Nitritpökelsalz  
11 geschwärzt  
13 mit Phosphat  
14 chininhaltig  
15 Phenylalaninquelle  
35 Speisen nur zum sofortigen Verzehr

Sonstige Verbraucherhinweise sind beim Personal einzusehen.

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.



## SPIRITUOSEN

186	<b>Korn</b>	2 cl	<b>2,20</b>	193	<b>Rum / Wodka / Dry Gin</b>	2 cl	<b>3,70</b>
187	<b>Wacholder</b>	2 cl	<b>2,00</b>	195	<b>Asbach</b>	2 cl	<b>2,70</b>
190	<b>Malteser Aquavit</b>	2 cl	<b>3,00</b>	196	<b>Linie Aquavit</b>	2 cl	<b>2,70</b>
191	<b>Fernet</b>	2 cl	<b>2,70</b>	198	<b>Martell / Cognac Hennessy / Remy Martin</b>	2 cl	<b>5,70</b>
192	<b>Underberg / Kümmerring</b>	2 cl	<b>2,70</b>				
111	<b>Ramazotti</b>	2 cl	<b>3,70</b>				

## LONGDRINKS

194	<b>Bacardi-Cola</b> <sup>1,5,8</sup>	2 cl	<b>5,90</b>	233	<b>Wodka-Cola</b> <sup>1,5,8</sup>	2 cl	<b>5,90</b>
197	<b>Whisky-Cola</b> <sup>1,5,8</sup>	2 cl	<b>5,90</b>				

# Weine

## OFFENE WEISSWEINE

152	<b>Laski Rizling</b> ölig, liebliche Blume	0,2l	<b>5,50</b>	154	<b>Chardonnay</b> kräftig, harmonisch, herb	0,2l	<b>5,50</b>
153	<b>Mosel</b> natur, leicht, fruchtig, blumig	0,2l	<b>5,50</b>	155	<b>Roséwein, mild</b>	0,2l	<b>5,50</b>
				230	<b>Wein (Karaffe)</b>	0,5l	<b>11,50</b>

## OFFENE ROTWEINE

156	<b>Plavac</b> Dalmatinischer Rotwein, herb	0,2l	<b>5,50</b>	159	<b>Dalm. Rotwein</b> Landwein	0,2l	<b>5,50</b>
157	<b>Peljesac</b> Dalmatinischer Rotwein, mild	0,2l	<b>5,50</b>	231	<b>Wein</b> (Karaffe)	0,5l	<b>11,50</b>
158	<b>Kadarka</b> Ungarischer Rotwein, süß	0,2l	<b>5,50</b>				

## FLASCHEN-WEISSWEINE

160	<b>Laski Rizling</b> ölig, liebliche Blume	0,75l	<b>25,00</b>	171	<b>Hauswein</b> kräftig, harmonisch, herb	0,75l	<b>27,00</b>
161	<b>Pinot Grigio</b> kräftig, herb	0,75l	<b>25,00</b>	257	<b>Chardonnay</b> feinherb	0,75l	<b>26,00</b>
162	<b>Zilavka</b> kräftig, harmonisch, herb	0,75l	<b>26,00</b>				

## FLASCHEN-ROSÉWEINE

170	<b>Rosé mild</b>	0,75l	<b>23,00</b>
-----	------------------	-------	--------------

## FLASCHEN-ROTWEINE

163	<b>Plavac</b> feinherb, samtig	0,75l	<b>26,00</b>	166	<b>Peljesac</b> hervorragende Qualität, mild, fruchtig, vollmundig	0,75l	<b>26,00</b>
164	<b>Merlot</b> trocken	0,75l	<b>26,00</b>	255	<b>Vranac</b> feinherb	0,75l	<b>29,00</b>
165	<b>Kadarka</b> natur, rubinrot, süß, harmonisch	0,75l	<b>25,00</b>				

## SEKT / CHAMPAGNER

169	<b>Henkell Trocken</b>	0,7l	<b>25,00</b>	173	<b>Piccolo</b>	1/4l	<b>7,50</b>
172	<b>Mumm</b>	0,7l	<b>24,00</b>				