

HÜFTGOLD

EST. 2019



hüftgold loves you!

Aperitif

HÜFTGOLDS GIN TONIC

Illusionist Gin |
Fever Tree Tonic |
Rosmarinsmoke | bissl
magiieeee <3
15,9



PROSECCO DOC LE CONTESSE

Es gibt immer was
zu feiern!
0,1.....7,9
0,75.....49,0

LILLET WILD BERRY

Lillet Blanc | Geeiste
Beeren | Russian Berry
9,5



FLAMINGO SPRITZ

Sarti - Likör aus Mango,
Maracuja & Blutorange |
Bitter Lemon | Minze
9,5

LIMONCELLO SPRITZ

Pallini Limoncello |
Secco | Soda | Zitrone
9,5

APEROL SPRITZ

Aperol | Secco | Soda
9,9

UNSERE HAUSLIMO

Waldbeer-Zitrone
oder
Mango-Maracuja
ist ja meeegaaa
5,5

noch 0,1 l Secco
rein? Gerneeee
9,0



Hüttgold Signature Starters



OMG! CALAMARI FRITTI

da sind sie endlich! |
Zweierlei Dips: Aioli &
Chili-Dip [17,90]

YUMMY ARANCINI



LEGENDÄR | frittierte Reisbällchen |
Käse, Käse & noch mehr Käse | pikante
Salsa | bissl Schnittlauch [13,90]

ACKERFRISCHER FELDSALAT

Kräutercroutons | crunchy Bacon |
Herbstdressing | alter Balsamico
[11,00]

GARNELENPFÄNNCHEN

5 Riesengarnelen | Kräuter &
Knoblauch | Urlaubsgefühle [21,50]

Appetizers

Starters

MARINIERTER PULPOSALAT

Sous vide gegart | kalt serviert |
Kapern | Mediterrane Kräuter [18,90]



ROTE BETE CARPACCIO



hauchdünne Rote Bete | Rucola |
Kichererbsen | Cashew | bisschen
Chili | Frühlingszwiebeln |
Früchtevinaigrette [16,50]

GEGRILLTE PEPERONI



Knoblauch-Mayo | Kräuter der Province |
bissl spicy | mehr nicht :-) [9,50]

US-BEEF CARPACCIO

hauchdünn | Rucola | confit Cherrytomate |
Parmesanflocken | Olivenöl | Fleur de sel
| alter Balsamico | Brotchips [19,50]

2 Garnelen on Top? Geil + 8



PATATAS BRAVAS {suchtgefahr}



Kartoffelecken | mediterrane Gewürze |
Aioli | pikante Salsa [13,50]

TRÜFFELFRITTEN - GEHT IMMER!

Rustico-Fritten | Parmesan |
frischer ital. Trüffel |
Trüffelmayoooo [10,00]

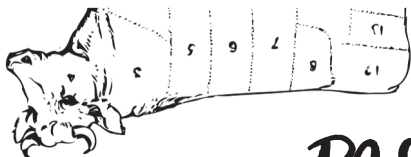


BURRAAAAAATTAAAAA



ital. Burrata | Cherrytomaten confit |
krosser Basilikum & Basilikumöl |
Balsamicooo [14,90]

HÜFTGOLDS BEEF



PASTA FILETTO

Prime Beef - Premium Qualität | perfekt
gegrillt und aufgeschnitten serviert |
Weidehaltung | Hohe Mamorierung | frischer
italienischer Trüffel | Tagliatelle [39,50]
UPGRADE: 180 gr. Black Angus Rinderfilet +15

Surf & Turf Platte
Dario's Liebling

DU WIRST ES LIEBEN: 180 gr. Black Angus
Rumpsteak - aufgeschnitten serviert & am
besten medium genießen | 2 gegrillte
Wildfanggarnelen | 3 marinierte Spieße
vom Hähnchen | Café de Paris
Kräuterbutter | Beilage nach Wahl 49,00

UPGRADE: Du magst lieber 180 gr.
Rinderfilet?
Kein Problem :-) +9

BLACK ANGUS RUMPSTEAK - PRIME BEEF

Premium Qualität | Weidehaltung | Grainfeed |
Marmorierungsstufe 3+ | weiche Cafe de Paris Butter |
wir servieren unsere Steaks aufgeschnitten

NORMAL CUT 180g.....29,90

HÜFTGOLDS CUT 300g....+13,50

MAKE IT SURF & TURF: 2 Garnelen +8

BLACK ANGUS RINDERFILET


Das edelste Stück vom Rind | super zart &
butterweich | Neuseeland | Weidehaltung

NORMAL CUT 180g.....37,90

HÜFTGOLDS CUT 300g....+15,00

MAKE IT SURF & TURF: 2 Garnelen +8

HÜGO-BURGER

{Veggie - Beyond Meat} 

100% Bestes Black Angus Beef (180g) | Brioche
Bun | Bacon | Cheddar | Tomate | unsere
hausgemachte Burgersauce [19,90]

II WÄHLE DEINE BEILAGE

Rustico-Fritten +4,90

Rosmarinkartoffeln +5,0

Mediterranes Grillgemüse +5,0

Süßkartoffelfritten +5,50

Trüffelfritten mit Parmesan +8,90

III BOCK AUF WAS BESONDERES?

Creamy Trüffelsoße + 5,0

Waldpilzsoße +4,50

Hüftgolds Sauce Bernaise +6,50

Pfeffer-Rahmsoße +4,0

delicious! →

RAGOUT VOM KALB

langsam geschmort | super zart |
Champignon-Rahm-Sauce |
Eier-Spätzle [29,50]



DIE LEGENDÄREN SPARERIBS

7h slow cooked | vom Schwein | die muss man
gegessen haben | Butterzart | paar
Röstzwiebelchen | BBQ-Sauce | mega yummy |
[25,90]

DAS SUPER LECKERE KALBSSCHNITZEL



knusprig wie es sein soll | in Butter
ausgebacken | Klassiker mit Preiselbeeren
[25,90]

MAKE IT SEXY:

#Creamy Trüffelsauce + 5,0 |
#Waldpilzsauce +4,50 |
#Sauce Bernaise +6,50 | #Pfeffer-
Rahmsauce +4,0 | #Beilagensalat +5,50

WÄHLE DEINE BEILAGE

Rustico-Fritten +4,90
Rosmarinkartoffeln +5,0
Mediterranes Grillgemüse +5,0
Süßkartoffelfritten +5,50
Trüffelfritten mit Parmesan +8,90

HAUPTGERICHTE

SEAFOOD-LOVE

Filet von der Dorade | Wildfanggarnelen |
cremiges Safranrisotto [32,50]



TRÜFFELPASTA mit Suchtfaktor

leichte Trüffelsauce | frischer italienischer
Trüffel | Parmesan | Tagliatelle [24,50]

NE BURRATA ON TOP? +4

PIMP YOUR SHRIMP

Wildfanggarnelen | Krustentiersauce
| Tagliatelle [29,90]

VEGGIE-RAVIOOOOLI

handgemachte Ravioli | leichte
Waldpilzfüllung | creamy Käsesoße |
Parmesan on top | Cheese overload [22,90]

MAKE IT SEXY: 2 Garnelen +8

*Pastagerichte glutenfrei möglich mit Pasta von Rummo [+2,00]

GROSSER FELDSALAT

Kräutercroutons | Herstdressing | alter Balsamico

#mit 4 marinierten Hähnchenspießen [26.0]

#mit Buttermilk-Chicken-Fingers [25.0]

#mit 4 Riesengarnelen [29.50]

#Surf & Turf mit Garnelen & marinierten
Hähnchenspießen [29.0]