

# HÜFTGOLD SIGNATURE STARTER



## YUMMY ARANCINI

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



## GARNELENPFÄNNCHEN

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

## OMG! CALAMARIS FRITTI



Wir lieben Sie - du wirst sie  
Lieben! | Zweierlei Dips Aioli  
& Chili-Dip [17,90]

# STARTERS | APPETIZERS

## MARINIERTER PULPOSALAT

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

**WOW!**

## 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 [19,90]

**3 Garnelen on Top? Geil + 9**



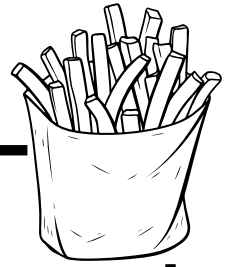
## PATATAS BRAVAS {suchtgefahr}

Kartoffelecken | mediterrane Gewürze |  
Aioli | pikante Salsa [12,50]

## BURRAAAAATTAAAAA

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

## VORSPEISENSALAT

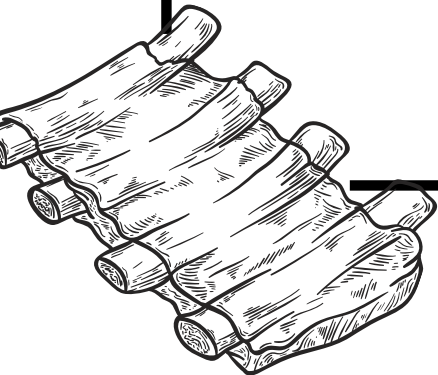


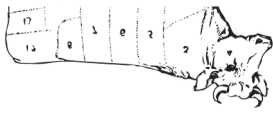
# Hüftgold Platte

Dario's Liebling

**DU WIRST ES LIEBEN:** 200 gr.  
Black Angus Rumpsteak -  
aufgeschnitten serviert & am  
besten medium genießen |  
Mini-Buttermilk-Chicken-  
Burger | unsere legendären  
Spareribs | 2 marinierte  
Hähnchenspieße | Pink  
Coleslaw | Beilage nach Wahl  
49,00

**UPGRADE:** Du magst lieber 200  
gr. Rinderfilet?  
Kein Problem :-) +11,90





# HÜFTGOLDS BEEF



## BLACK ANGUS RUMPSTEAK - PRIME BEEF

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

**NORMAL CUT** 200g.....29,90

**HÜFTGOLDS CUT** 300g....+13,50

**MAKE IT SURF & TURF: 3 Garnelen +9**

## BLACK ANGUS RINDERFILET

Das edelste Stück vom Rind | super zart &  
butterweich | Neuseeland | Weidehaltung |  
Cafe de Paris Sauce

**NORMAL CUT** 200g.....37,90

**HÜFTGOLDS CUT** 300g....+15,00

**MAKE IT SURF & TURF: 3 Garnelen +9**

## II WÄHLE DEINE BEILAGE

Rustico-Fritten +4,9

Rosmarinkartoffeln +5,0

Mediterranes Grillgemüse +5,0

Süßkartoffelfritten +5,5

Trüffelritten mit Parmesan +8,9

## III DEINE SOSSE

Creamy Trüffelsoße + 5,0

Waldpilzsoße +4,50

Hüftgolds Sauce Bernaise +6,0

Pfeffer-Rahmsoße +4,5

**Cafe de Paris Sauce +6,0**

**UNSER TIPP**



# BIERGARTENZEIT

## CURRYWOOSCHT

2 Metzger Bratwürste |  
Hüftgolds Currysauce |  
Röstzwiebeln |  
Doritocrunch |  
Schnittlauch | natürlich  
mit Fritten [16,90]

## WOSCHTSALAT


Steifen von der  
Fleischwurst | Paprika |  
Gewürzgürkchen | Rote  
Zwiebeln | natürlich mit  
Fritten [16,50]

---

## DIE LEGENDÄREN SPARERIBS

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

## HÜGO-BURGER

{Veggie - Beyond Meat} 

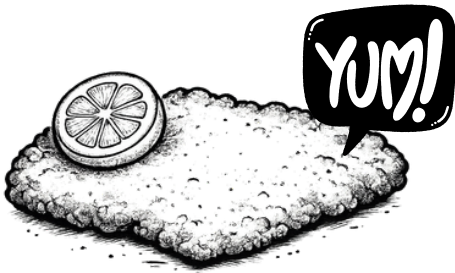
100% Bestes Black Angus Beef (180g) | Brioche  
Bun | Bacon | Cheddar | Tomate | unsere  
hausgemachte Burgersauce [19,90]

---

## GROSSER BUNTER SALAT

Cherrytomaten | Gurken | Karotten |  
Zwiebeln | Hausdressing

- #mit 5 Buttermilk Chicken Fingers [19.0]
- #mit 4 marinierten Hähnchenspießen [22.0]
  - #mit paniertem Fetakäse [23.0]
  - #mit 4 Riesengarnelen [25.5]
- #Surf & Turf mit Garnelen & marinierten  
Hähnchenspießen [27.0]



# SCHNITZEL-LIEBE

## DAS! KALBSSCHNITZEL

wow! sooo lecker | handgeklopft | a la minute  
für dich frisch paniert | in Butter  
ausgebacken | bisschen Panko macht es schön  
knusprig | Klassiker mit Preiselbeeren [26,90]

**EIN ECHTES WIENER SCHNITZEL EBEN!**

## PIMP YOUR SCHNITZEL

### I WELCHE BEILAGE HÄTTEST DU GERNE:

Rustico-Fritten.....	+4,9
Rosmarinkartoffeln.....	+5,0
Mediterranes Grillgemüse.....	+5,0
Süßkartoffelfritten.....	+5,5
Trüffelritten mit Parmesan..	+8,9
Beilagensalat.....	+5,5

### II MAKE IT SEXY:

#Creamy Trüffelsoße.....	+5,0
#Waldpilzsoße.....	+4,5
#Sauce Bernaise.....	+6,0
#Pfeffer-Rahmsoße.....	+4,5
<b>#Cafe de Paris Soße.....</b>	<b>+6,0</b>

**UNSER TIPP**

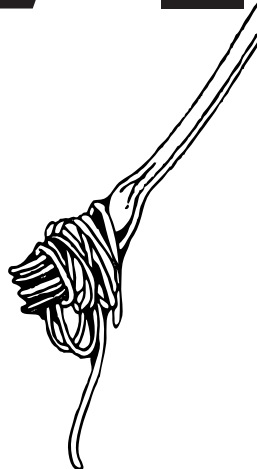


### III DIPS:

Aioli   Burgerdip.....	+2,0
Trüffelmayo.....	+3,0

## SEAFOOD-RISOTTO

gegrilltes Lachsfilet | cremiges  
Tomatenrisotto aus sonnengereiften  
Cherrytomaten | confit Tomate |  
krosser Basilikum [29,90]  
**3 GARNELEN ON TOP? +9**



## GNOOOOCCHII

Gnocchi gefüllt mit  
Basilikumpesto | leichte  
Käsesoße | creamy  
Burrata Creme | crispy  
Parmesan | crunchy  
Basilikum [22,90]

**MAKE IT SEXY:** 3 Garnelen +9



## TRÜFFELPASTA

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

**NE BURRATA ON TOP? +4**



## PASTA FILETTO

Prime Beef Rumpsteak - Premium Qualität |  
perfekt gegrillt und aufgeschnitten serviert |  
Weidehaltung | Hohe Mamorierung | frischer  
italienischer Trüffel | Tagliatelle [39,50]

**UPGRADE:** 200 gr. Black Angus Rinderfilet +11,90

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



# UNSERE SOMMER PIZZEN

gibt's immer Mittwoch, Donnerstag & Sonntag

*Alle Pizzen haben 31cm Durchmesser. Jeder Teig ruht mindestens 48 Stunden und ist mit San Marzano Tomatensoße und frischem Fior di Latte Mozzarella belegt.*

## **PIZZA CHERRY CHERRY LADY**

Sonnengereifte Cherrytomaten | Rucola |  
hausgemachtes Basilikumpesto | gezupfte ital.  
Burrata | krosser Basilikum | Fleur de Sel |  
alter Balsamico | Parmesanflakes [16,90]

## **PIZZA DROP IT LIKE IT'S HOOOOT**

pikante Salami | Peperoni | spicy Chili-Öl |  
krosser Basilikum | Fleur de Sel [16,50]

## **PIZZA TRÜFFEL DELUXE**

*geht auch Veggie*

Serrano Schinken | Salsa di Tartufa | Rucola |  
gezupfte ital. Burrata | Fleur de Sel |  
Trüffel-Öl | frischer ital. Trüffel [21,90]