

# HÜFTGOLD

EST. 2019



hüftgold loves you!

# ChampagnerSpecial

## Laurent Perrier Champagner

Laurent Perrier  
weiss La Cuvée -

**Brut** Glas 0,1l [14,8]  
Flasche 0,75l [78,9]



## Laurent Perrier Rosé - Brut

Glas 0,1l [23,5]  
Flasche 0,75l [148,9]



**ENJOY YOURSELF!**



**DRIVE ME HOME, BABY**

**CRODINO SPRITZ**.....7,9  
Crodino | Zitronenlimo | Soda | Grenadine

**FAKE GIN TONIC**.....9,5  
Illusionist Gin alkoholfrei | Fever Tree  
Indian Tonic Water | Rosmarin |  
Lavendelaroma

# Aperitif

## HÜFTGOLDS PORNSTAR MARTINI

Vanille-Vodka |  
Passionsfruchtlikör |  
Maracujasaft | Vanille-  
Maracuja-Espuma  
12,90

-----

## LILLET WILD BERRY

Lillet Blanc |  
Geiste Himbeeren |  
Russian Berry  
8,5

## ROSATO MIO

Ramazotti Rosato |  
Secco | Soda  
8,3

## LIMONCELLO SPRIZZ

Pallini Limoncello |  
Secco | Soda |  
Zitrone  
9,5

## APEROL SPRITZ

Aperol | Secco | Soda  
8,5

## PROSECCO DOC LE CONTESSE

Es gibt immer was zu  
feiern!  
7,5

## HÜFTGOLD GIN TONIC

Illusionist Gin |  
Fever Tree Tonic |  
Rosmarinsmoke |  
bissl magiieeee <3  
11,9



## UNSERE HAUSLIMO

Waldbeer-Zitrone  
oder  
Mango-Maracuja  
ist ja meeegaaa  
5,0

noch 0,1 l Secco  
rein? Gerneeee  
8,5



# Hüftgold Signature-Starters



## HÜFTGOLDS YUMMY ARANCINI

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

## OMG! CALAMARI FRITTI

da sind sie endlich! |  
Zweierlei Dips: Aioli & Chipotle-Mayo  
[16,50]

## To share **PINSA DELUXE**



72h gereifter Sauerteig | Tomatensosse | Rucola  
| cremige Burrata | Serranoschinken | frischer  
ital. Trüffel [19,90]

## **ACKERFRISCHER FELDSALAT**

Kräutercroutons | Crunchy Bacon |  
Balsamicoooo | Hausdressing [11,00]

# Appetizers

Starters

## MARINIERTER PULPOSALAT

Sous vide gegart | kalt serviert |  
Mediterrane Kräuter [15,80]



**ROTE BETE CARPACCIO** veggio  
hauchdünne Rote Bete | Rucola |  
Kichererbsen | Cashew | bisschen  
Chilli | Frühlingszwiebeln |  
Früchtevinaigrette [13,90]

## UNSER GARNELENPFÄNNCHEN

mit Knoblauch und Kräutern gegrillte  
Wildfanggarnelen | mega yummy [15,50]

## CARPACCIO VOM US-RIND

Rucola | Cherrytomaten | Parmesan |  
Balsamico | bissl Olivenöl [16,90]



**PATATAS BRAVAS** {suchtgefahr}  
Kartoffelecken | mediterrane Gewürze |  
Aioli | pikante Salsa [12,50]

## GEGRILLTE PEPERONI

Knoblauch-Mayo | Kräuter der Province |  
mehr nicht :- ) [9,0]

## TRÜFFELFRITTEN - GEHT IMMER!

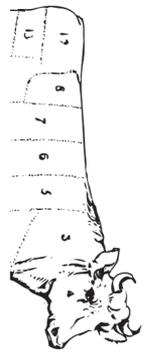
Rustico-Fritten | Parmesan |  
frischer ital. Trüffel |  
Trüffelmayoooo [10,00]



## BURRAAAAATTA AAAA

ital. Burrata | Cherrytomaten confit |  
krosser Basilikum & Basilikumöl |  
Balsamicooo [13,50]

# HÜFTGOLDS BEEF



## I WÄHLE DEINEN CUT

### AUSTRALIEN BLACK ANGUS RUMPSTEAK - PRIME

Teys Farm Organic Beef | Weidehaltung |  
Grainfeed | Marmorierungsstufe 3+ |  
Superzartes Fleisch, am besten Medium  
genießen! [36,50] ca. 250 gr.

### BLACK ANGUS RINDERFILET Neuseeland

Das edelste Stück vom Rind | super zart &  
butterweich | Neuseeländisches Black Angus |  
am besten Medium genießen!

Zwei Größen:

200 gr. Normal Cut	39,90
300 gr. <b>Hüftgolds Cut</b>	+15

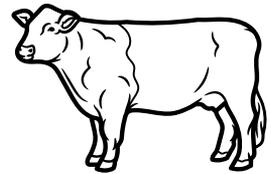
## II WÄHLE DEINE INKLUSIV BEILAGE

RUSTICO-FRITTEN | SÜSSKARTOFFELFRITTEN |  
PIKANTE WEDGES | GRILLGEMÜSE DER SAISON |  
ROSMARINKARTOFFELN

## III MAKE IT SEXY

Trüffelritten mit Parmesan	+6,0
120 gr Riesengarnelen vom Grill	+12,0
Creamy Trüffelsauce	+ 6,9
Beilagensalat	+5,0
Trüffelkartoffelpürree	+7,0

# PASTA FILETTO



Teys Farm Organic Beef | perfekt gegrillt  
und aufgeschnitten serviert | Weidehaltung  
| Hohe Marmorierung | frischer italienischer  
Winter-Trüffel | Tagliatelle [37,90]

**UPGRADE:** Black Angus Rinderfilet +15



## DIE LEGENDÄREN SPARERIBS

7h slow cooked | vom Schwein | die muss  
man gegessen haben | Butterzart | paar  
Röstzwiebelchen | BBQ-Sauce | mega yummy |  
Beilage nach Wahl [24,90]

## DAS SUPER LECKERE KALBSSCHNITZEL



knusprig wie es sein soll |  
Klassiker mit Preiselbeeren |  
Beilage nach Wahl  
[28,90]

### WÄHLE DEINE INKLUSIV-BEILAGE

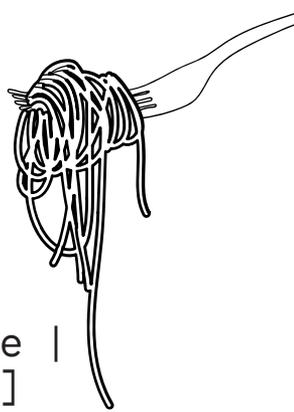
Fritten  
Süßkartoffelfritten  
Rosmarinkartoffeln  
Pikante Wedges

### BOCK AUF WAS BESONDERES

Trüffelritten +5,0  
Waldpilzsoße +3,5  
Creamy Trüffelsauce  
+6,9



# HAUPTGERICHTE



## SEAFOOD-UNO

Tagliatelle | Krustentiersauce |  
XXL-Wildfanggarnelen [24,80]



## TRÜFFELPASTA mit Suchtfaktor

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

NE BURRATA ON TOP? +3

## KÜRBIS -RAVIOOOOOOLI

Leckere Kürbis-Ricotta Füllung |  
cremige Salbeibutter | Burratacreme |  
crunchy Kürbiskerne [20,50]

I'M ON A SEAFOOD DIET.

## RISOTTO AUS DEM MEER

cremiges Safranrisotto | Norwegisches  
Lachsfilet | Wildfanggarnelen [27,90]

I SEE FOOD, I EAT IT!

## HÜFTGOLD SALAT

Großer bunter Salat Gurke | Cherrytomaten |  
Karottenstreifen | Zwiebel | Hausdressing

Dazu wahlweise:

**Riesengarnelen** ....24,00

**Marinierte Spieße** vom Hähnchen ..20,00

**Surf and Turf** - Garnelen und Hähnchen ... 24,00