

# HÜFTGOLD

EST. 2019



hüftgold loves you!

# Aperitif

## HÜFTGOLDS GIN TONIC

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



## LILLET WILD BERRY

Lillet Blanc | Geeiste  
Beeren | Russian Berry  
8,5



## FLAMINGO SPRITZ

Sarti - Likör aus Mango,  
Maracuja & Blutorange |  
Bitter Lemon | Minze  
8,5

## LIMONCELLO SPRITZ

Pallini Limoncello |  
Secco | Soda | Zitrone  
9,5

## APEROL SPRITZ

Aperol | Secco | Soda  
8,9

## PROSECCO DOC LE CONTESSE

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

## 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 &  
Chipotle-Chilli-Mayo [16,50]

## US-BEEF CARPACCIO <sup>NEW STYLE</sup>

Hauchdünn | leichte Trüffelmayo |  
Brotchips | frische Kresse | mariniertes  
Rucola | Olivenöl | Fleur de Sel | ital.  
Sommertrüffel | Parmesan [21,80]  
2 GARNELEN ON TOP? GEIL! +7

To share

## PINSA DELUXE



72h gereifter Sauerteig | Tomatensosse | Rucola |  
cremige Burrata | Serranoschinken | frischer ital.  
Trüffel [20,90]

# Appetizers

## Starters

### MARINIERTER PULPOSALAT

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



### ROTE BETE CARPACCIO



hauchdünne Rote Bete | Rucola |  
Kichererbsen | Cashew | bisschen  
Chilli | Frühlingszwiebeln |  
Früchtevinaigrette [13,90]

### UNSER GARNELENPFÄNNCHEN

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

### HÜFTGOLDS YUMMY ARANCINI



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



### PATATAS BRAVAS {suchtgefahr}



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

### GEGRILLTE PEPERONI



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

### TRÜFFELFRITTEN - GEHT IMMER!

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

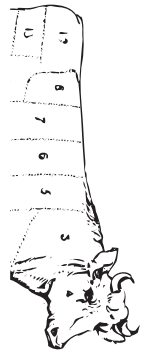


### BURRAAAAAATTAAAAA



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

# HÜFTGOLDS BEEF



## I WÄHLE DEINEN CUT

### BLACK ANGUS RUMPSTEAK - PRIME BEEF

Premium Qualität | Weidehaltung | Grainfeed |  
Marmorierungsstufe 3+ | Superzartes Fleisch,  
am besten Medium genießen! [37,50]  
ca. 250 gr.

### IRISCHES RINDERFILET

Das edelste Stück vom Rind | super zart &  
butterweich | Irisches 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 | pikante Wedges |  
Rosmarinkartoffeln | Grillgemüse

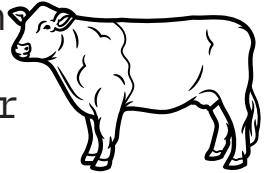
Süßkartoffelfritten +2,0  
Trüffelfritten mit Parmesan +6,0

## III MAKE IT SEXY

Drei Riesengarnelen vom Grill +10,5  
Creamy Trüffelsoße + 6,9  
Waldpilzsoße +3,5  
Hüftgolds Sauce Bernaise +6,9  
Beilagensalat +5,5

# PASTA FILETTO

Prime Beef - Premium Qualität |  
perfekt gegrillt und aufgeschnitten  
serviert | Weidehaltung | Hohe  
Marmorierung | frischer italienischer  
Trüffel | Tagliatelle [38,90]



**UPGRADE:** 200 gr. Black Angus Rinderfilet +15

*Surf & Turf Deluxe*  
**Dario's Liebling**

**DU WIRST ES LIEBEN:** 250 gr. Black Angus  
Rumpsteak - aufgeschnitten serviert & am  
besten medium genießen | 200 gr.  
Lachsfilet | Crunchy Wildfanggarnelen |  
marinierte Spieße vom Hähnchen | Zwei  
Beilagen nach Wahl - ihr entscheidet!  
45,0 p.P. (ab 2 Personen)

**UPGRADE:** Du magst lieber 200 gr.  
Rinderfilet?

Kein Problem :- ) +7,50 p.P.



## DIE LEGENDÄREN SPARERIBS

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

## DAS SUPER LECKERE KALBSSCHNITZEL



knusprig wie es sein soll | in Butter  
ausgebacken | Klassiker mit Preiselbeeren |  
Beilage nach Wahl [29,90]

### DER! HÜGO-BURGER

[wir servieren medium]  
{veggie - Beyond Meat}

100% Bestes Black  
Angus Beef | Bacon |  
Cheddar | Tomate |  
unsere hausgemachte  
Burgersauce [21,90]

### TRÜFFEL-BURGER

[wir servieren medium]  
{veggie - Beyond Meat}

100% Bestes Black Angus  
Beef | Trüffelpespecorino  
| Rucola | Trüffelmayo  
| frischer ital.  
Trüffel [25,50]

### WÄHLE DEINE INKLUSIV-BEILAGE

Fritten  
Rosmarinkartoffeln  
Wedges (pikant)

Süßkartoffelfritten  
+2,0

### BOCK AUF WAS BESONDERES

Trüffelfritten +6  
Waldpilzsoße +3,5  
Creamy Trüffelsauce +6,9  
Hüftgolds Sauce  
Bernaise +6,9

# HAUPTGERICHTE

## SEAFOOD-DUO

Tagliatelle | Krustentiersauce |  
Norwegisches Lachsfilet | Wildfanggarnelen  
[28,90]



## TRÜFFELPASTA mit Suchtfaktor

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

NE BURRATA ON TOP? +3

## PAPPARDELLE

leckeres Erbsen-Pistazien-Pesto |  
bisschen Minze für die frische | ital.  
Burrata gebläht | leichtes Chilliöl |  
Crunchy Pistazien [21,90]

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

I'M  
ON A  
SEAFOOD  
DIET.

## RISOTTO AUS DEM MEER

cremiges Seafood-Risotto | Pulpo |  
Wildfanggarnelen | Doradenfilet [31,90]

I SEE  
FOOD,  
I EAT  
IT!

## HÜFTGOLD SALAT

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

Dazu wahlweise:

Riesengarnelen ... 25,00

Marinierte Spieße vom Hähnchen .. 21,00

Surf and Turf - Garnelen und Hähnchen ... 25,00

Panierter Fetakäse ... 24,00 