

UNSERE WEINE

WEISS 0,2 l 0,75 l

GRAUER BURGUNDER 6,50 21,-
Weingut Kiefer, Baden
Trocken
Everybody's Darling

WEISSBURGUNDER 7,- 23,-

Weingut von Winning, Pfalz
Trocken
Vollmundig, spritzig-elegant

RIESLING „BROTZEIT“ 6,50 21,-

Weingut Lütz, Mosel
Feinherb
Für jede Gelegenheit

SCHEUREBE 7,- 23,-

Weingut Rogenwieser, Pfalz
Lieblich
Erfrischend fruchtig – für Naschkatzen

SAUVIGNON BLANC 7,- 23,-

Du Toitskloof, Stellenbosch, Südafrika
Trocken
Rassig-vollfruchtig

ROT 0,2 l 0,75 l

ROTWEINCUVÉE 7,- 23,-

„HERZALLERLIEBST“
Weingut Manz, Rheinhessen
Feinherb
Etwas für Naschkatzen

PRIMITIVO | ANATROCCOLO 7,- 23,-

Camivini, Apulien, Italien
Kräftiger, komplexer Geschmack
Ein echter Allrounder

TEMPRANILLO | CRIANZA 7,50 25,-

Vina Real, Rioja, Spanien
Vollmundig
Perfekter Wein zu unseren Steaks

SHIRAZ | CABERNET SAUVIGNON 25,-

Spice Trader, Heartland, Süd-Australien
Kraftvoll, voller Frucht
Von der Sonne verwöhnt

MALBEC | INTOCABLES BLACK 28,-

Finca las Moras, Mendoza, Argentinien
Vollmundig elegant
In Bourbon-Fässern gereift

ROSÉ 0,2 l 0,75 l

SPÄTBURGUNDER 7,- 23,-

„HERZ ÜBER KOPF“
Weingut Josef Ambs, Baden
Trocken
Fruchtiger, zugänglicher Begleiter

WEINSCHORLE 0,2 l 5,50

APERITIFS

LILLET WILD BERRY 7,90

APEROL SPRITZ 7,90

LIMONCELLO SPRITZ 7,90

ESPRESSO MARTINI 7,90

im typischen Martiniglas

MOSCOW MULE 8,50

450 ml im Kupferbecher

SCHAUMWEIN

GRANDE CUVÉE 1531 CRÉMANT ROSÉ

0,1 l 6,- **Fl. 0,75 l** 39,-

PROSECCO FRIZZANTE **0,1 l** 3,90

PREMIUM WASSER

MAGNUS IMPERIAL feinperlig oder still

0,25 l 3,20 **Fl. 0,75 l** 6,70

BIERE VOM FASS **0,3 l** 3,90

KROMBACHER PILS

KROMBACHER KELLERBIER

ALSTERWASSER | RADLER

KROMBACHER AUS DER FLASCHE

HEFEWEIZEN **Fl. 0,5 l** 5,60

HEFEWEIZEN 0,5 % **Fl. 0,5 l** 5,60

PILS 0,0 % **Fl. 0,33 l** 3,90

BIER AUS SPANIEN **Fl. 0,25 l** 3,00

ESTRELLA GALICIA

Das Original aus Galizien – mild und erfrischend

SOFTDRINKS **0,33 l** 3,90

COCA-COLA

COCA-COLA ZERO

FANTA, SPRITE

MEZZO MIX

MISTELHAIN **Fl. 0,2 l** 3,90

SIGNATURE TONIC WATER

PREMIUM GINGER ALE

PREMIUM BITTER LEMON

STRONG GINGER BEER

VEGANE SCHORLEN **Fl. 0,33 l** 3,90

APPLE JUICY – Bio Apfelschorle

RHABAR BERT – Rhabarberschorle

GRAPE FRUITY – Isotonische Sportschorle

MARA CUJAAAA – Maracujaschorle

ICED TEA **Fl. 0,33 l** 3,90

RICHARD'S SUN Peach

RICHARD'S SUN Lemon

Liebe Gäste,

sollten Sie an Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten leiden,
haben wir für Sie eine Liste mit Allergenen und Zusatzstoffen erstellt.



RANCHO GRANDE

HOUSE OF STEAKS

RANCHO GRANDE HEIDE GMBH & CO. KG

Markt 46, 25746 Heide

Tel. 0481-728 28

kontakt@rancho-grande-heide.de

www.rancho-grande-heide.de



Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer

Stand: Juni 2025



RANCHO GRANDE
HOUSE OF STEAKS

VORSPEISEN

FRISCHES

Rancho Salat

Gemischte saisonale Blattsalate mit Tomaten, Paprika, Gurken und Zwiebeln

6,-

DRESSINGS

American Dressing

Lieulich, cremig

French Dressing

Pikant, mit einem Hauch Knoblauch

Italian Dressing

Würzig, mit Kräutern

Tages-Suppe

7,-
Fragen Sie unser Personal nach dem aktuellen Angebot

Bruschetta

8,-
Frische Tomatenwürfel, Basilikum, feines Olivenöl, Knoblauch, Rucola und Grana Padano auf ofenfrischem Röstbrot

Rinder-Carpaccio

14,-
Aus 100 % Rindfleisch und von Hand geschnitten. Garniert mit Rucola, Champignons und Grana Padano

Black Tiger Garnelen

16,-
Die Königin der Garnelen. Mariniert und in Knoblauch gebraten, serviert mit Rucola und Röstbrot

Beef Tatar

18,-
Aus 100 % Premium-Rindfleisch. Nur das Beste, mehr ist nicht drin. Und das schmeckt man auch. Auf ofenfrischem Röstbrot mit Butter

LEICHTE KÜCHE

Rancho Salat

Gemischte saisonale Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika, dazu Dressing nach Wahl und ofenfrisches Röstbrot

auf „American Art“

14,-
Mit Putenbruststreifen

auf „Rancher Art“

16,-
Mit Rindersteakstreifen und knusprigem Bacon

Gemüsepfanne

16,-
Frisches Gemüse, mit Sauce Hollandaise, mit würzigem Käse überbacken, dazu Kartoffelrösti

Die drei Klassiker

13,-
Rancho Salat mit Baked Potato, Sour Cream und ofenfrischem Röstbrot. Mit Putenbrustfilet zzgl. 4,-

IMMER DABEI: EIN FRISCHER SALAT VORWEG,
EINE BAKED POTATO MIT SOUR CREAM UND OFENFRISCHES RÖSTBROT.

PREMIUM STEAKS

100 % WEIDEHALTUNG:
UNSERE STEAKS SIND JEDEN BISSEN WERT.



HÜFTSTEAK SIRLOIN

Das Filetstück der Hüfte

ARGENTINIEN

200 g 24,- | 300 g 29,-

ENTRECÔTE RIB-EYE

Black Angus & Hereford Rinder

ARGENTINIEN

250 g 31,- | 350 g 38,-

RUMPSTEAK STRIPLOIN

Wunderbar zart und aromatisch

ARGENTINIEN

200 g 29,- | 300 g 36,-

RINDERFILET TENDERLOIN

Der Klassiker

ARGENTINIEN

200 g 36,- | 300 g 46,-

TOP DRY AGED QUALITÄT: 21 TAGE AM KNOCHEN GEREIFT.
SIE WERDEN ES SCHMECKEN:

RUMPSTEAK STRIPLOIN

100 % Deutsche Färse

300 g 41,-

ENTRECÔTE RIB-EYE

100 % Deutsche Färse

350 g 46,-



Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Fleisch vor dem Grillen.

UNSERE SPECIALS

Duroc Filet

22,-
Schweinefleisch der Extraklasse aus Thüringen. Natürlicher Eigengeschmack, aromatisch und saftig auf Champignon-Zwiebelgemüse, dazu deftige Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln, dazu Röstbrot

Steak & Gemüse

Knackiges Gemüse aus der Pfanne, mit Sauce verfeinert, dazu Röstbrot
Wahlweise mit:

Putenbruststreifen 18,-
Rindersteakstreifen 20,-

Filetpfanne

24,-
Schweine-, Hähnchen-, Putenbrustfilet, überzogen mit Champignon-Crème, mit Käse überbacken, dazu Brokkoli mit Sauce Hollandaise und Bratkartoffeln

Rancho-Teller 350 g

22,-
3 kleine Steaks, belegt mit knusprigem Bacon, dazu Baked Potato mit Sour Cream und Röstbrot

Puten-Steak 200 g

17,-
Saftig gegrillt, überzogen mit leichter Sauce Hollandaise, dazu Pommes frites und Röstbrot

UNSERE BURGER

Steakhouse Burger

18,-
Argentinische Rindersteakstreifen im Sauerteigbrötchen mit einer Burgersauce, aromatischer Fleisch-tomate, Gurken, roten Zwiebeln und knackigem Salat.
Dazu Pommes frites

Dry Aged Cheeseburger

18,-
Unser Prime Beef reift am Knochen 21 Tage. Im Sauerteigbrötchen mit Chili-Cheese-Dip, aromatischer Fleisch-tomate, Gurken, roten Zwiebeln, Burgersauce und knackigem Salat.
Dazu Pommes frites

Green Mountain Burger

18,-
100 % fleischlos. Erbsen-Kokos-Brat-ling im Sauerteigbrötchen mit Rucola, veganem Ziegenkäse, Preiselbeer-Chutney.
Dazu Baked Potato mit Guacamole



BEILAGEN

Baked Potato

6,-
Mit Sour Cream

Pommes frites

4,-

Bratkartoffeln

5,-
Mit Speck- und Zwiebelwürfeln

Brokkoliröschen

5,-
Mit Sauce Hollandaise

Champignon-Zwiebeln, gebraten

5,-

Pfeffer-Rahmsauce

4,-

Sauce Hollandaise

4,-

Champignon-Crème

4,-

Ofenfrisches Röstbrot

2,-
Mit Knoblauch

BEIM WECHSEL DER BEILAGEN + 1,-

AUSSER-HAUS-VERPACKUNG + 0,50