

Bitte schauen Sie auch
in unsere separate Weinkarte mit
ausgewählten Flaschenweinen.
Sprechen Sie uns gerne an.

Offene Weine

Rotweine ^(D)

142. Hausmarke -mild-	0,2 l	4,50
143. Hausmarke -mild-	0,5 l	9,80
144. Hausmarke -trocken-	0,2 l	4,50
145. Hausmarke -trocken-	0,5 l	9,80

Weißweine ^(D)

146. Hausmarke -mild-	0,2 l	4,50
147. Hausmarke -mild-	0,5 l	9,80
148. Hausmarke -trocken-	0,2 l	4,50
149. Hausmarke -trocken-	0,5 l	9,80

Roséweine ^(D)

155. Hausmarke -trocken-	0,2 l	4,50
156. Hausmarke -trocken-	0,5 l	9,80

Cognac

172. Hennessy	2 cl	4,80
---------------	------	------

Whisky

345. Jack Daniels	2 cl	4,40
346. Glenfiddich	2 cl	4,70

Liköre

176. Grand Marnier ⁽³⁾	2 cl	3,10
177. Julischka	2 cl	2,80
178. Sambuca Molinari	2 cl	3,40
179. Cointreau	2 cl	3,40

Longdrinks

17. Whiskey Cola ⁽¹⁾	0,2 l	8,40
18. Havanna Club ⁽¹⁾	0,2 l	8,40
19. Gin Tonic	0,2 l	8,40

Schnäpse und Spirituosen

161. Jägermeister	2 cl	3,40
164. Slivovitz	2 cl	2,80
165. Kirschwasser	2 cl	2,80
167. Underberg	2 cl	3,20
168. Calvados	2 cl	3,40
169. Fernet Branca	2 cl	3,40
170. Himbeergeist	2 cl	2,80

338. Tequila	2 cl	3,20
339. Ramazzotti	2 cl	2,90
342. Aversa	2 cl	3,10
341. Baileys ^{(2) (3)}	2 cl	2,80
175. Ouzo 12	2 cl	3,20
343. Grappa	2 cl	3,20
344. Williams Birne	2 cl	3,20

Biere

180. VELTINS ^(A)	0,3 l	3,20
Pils (vom Fass)	0,4 l	4,20
Pils (vom Fass)	0,5 l	4,80
181. Pils Alkoholfrei ^(A)	0,33 l	3,20
185. Grevensteiner vom Fass ^(A)	0,3 l	3,30
NATURTRÜBES LANDBIER	0,5 l	4,90

183. Meisels Weisse ^(A)	0,5 l	4,50
Meisels Weisse Alkoholfrei	0,5 l	4,50
335. Alster ^(A)	0,3 l	3,20
	0,4 l	4,20
185. Grevensteiner Alster ^(A)	0,3 l	3,30
	0,5 l	4,90

– Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer –

Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola ^{(1) (3)}	0,2 l	2,50
	0,4 l	3,90
Fanta ^{(2) (3) (7)}	0,2 l	2,50
	0,4 l	3,90
Sprite ⁽²⁾	0,2 l	2,50
	0,4 l	3,90
GEROLSTEINER		
Mineralwasser	0,25 l	2,70
	0,75 l	6,10

Orangensaft	0,2 l	2,70	0,4 l	4,10
Traubensaft	0,2 l	2,70	0,4 l	4,10
Apfelsaft	0,2 l	2,70	0,4 l	4,10
Bitter Lemon ^{(6) (7)}	0,2 l	2,80	0,4 l	4,20
Tonic Water ⁽⁶⁾	0,2 l	2,80	0,4 l	4,20
Ginger Ale ⁽⁶⁾	0,2 l	2,80	0,4 l	4,20
Bananen-Nektar	0,2 l	2,80	0,4 l	4,20
KiBa	0,2 l	2,80	0,4 l	4,20
Apfelsaft-Schorle	0,2 l	2,50	0,4 l	3,90
Kirsch-Nektar	0,2 l	2,80	0,4 l	4,20

Warme Getränke

194. Tasse Kaffee ⁽¹⁾	2,60
195. Glas Tee ⁽¹⁾	2,20
199. Cappuccino ^(F, 1)	3,10
200. Espresso ⁽¹⁾	2,40
300. Latte Macchiato ^(F, 1)	3,80
196. Doppelter Espresso ⁽¹⁾	4,20
Milchkaffee ^(F, 1)	3,80

Sekt

401. Glas Prosecco	0,1 l	3,10
202. Prosecco Holunder	0,1 l	3,50

Der Gast ist bei uns König!

So halten wir es, so halten es unsere Mitarbeiter.

Aber auch wir sind nur Menschen – und Menschen machen Fehler.

Sollte uns also einmal ein solcher Fehler unterlaufen, so weisen Sie uns ruhig darauf hin. Wir sind dankbar für jeden Hinweis – hilft er uns doch, es besser zu machen, Sie noch mehr zufriedenzustellen.

Wenn uns das gelungen ist, wenn Sie zufrieden mit uns waren, so empfehlen Sie uns bitte in Ihrem Bekanntenkreis und bei Ihren Freunden weiter.

ZUSATZSTOFFLISTE:

- (1) Koffeinhaltig
- (2) Konserviert
- (3) mit Farbstoff
- (4) enthält eine Phenylalaninquelle
- (5) Brennwert pro 100 ml: 1,1 kJ (0,26 kcal)
- (6) chininhaltig
- (7) mit Antioxidationsmittel
- (8) mit Süßungsmitteln

ALLERGEN-VERZEICHNIS:

- (A) Getreideprodukte (Glutenhaltig)
- (B) Fisch
- (C) Krebstiere
- (D) Schwefeldioxide und Sulfite
- (E) Sellerie
- (F) Milch und Laktose
- (G) Sesamsamen
- (H) Nüsse
- (I) Eier
- (J) Lupinen
- (K) Senf
- (L) Soja
- (M) Weichtiere
- (N) Erdnüsse



steak & mehr

Ihr Göttinger Steakhouse seit 1992

Hannoversche Str. 148

37077 Göttingen

Telefon 05 51 - 37 82 46

www.steakhouse-argentina.de

Speisen- und Getränkekarte

Unsere Öffnungszeiten:

Montag – Ruhetag

Dienstag bis Samstag 11.30 – 14.30 Uhr und 17.30 – 22.30 Uhr
– warme Küche bis 14:00 Uhr und 21:30 Uhr –

Sonntag 11.30 – 14.30 Uhr und 17.30 – 22.00 Uhr
– warme Küche bis 14:00 Uhr und 21:00 Uhr –

Apéritifs

1. Campari-Soda ^(B)	4 cl	5,90
2. Martini Bianco	5 cl	3,90
3. Campari-Orange ^(B)	4 cl	5,90
5. Sherry Medium Dry	5 cl	3,30
6. Kir Royal ^(D)	0,1 l	4,90

Cocktails

4. Hugo	0,2 l	6,90
7. Hugo Alkoholfrei	0,2 l	6,90
8. Aperol Spritz ^(D)	0,2 l	6,90
10. Lillet Wild Berry ^(D, 3)	0,2 l	6,90

Vorspeisen

11. Camembertkäse ^(A, F, I) gebacken, mit Preiselbeeren und Brot	7,80	14. Weinbergschnecken ^(A, F, I, M, 2) 6 Stück – mit Sauce Bearnaise überbacken	7,60
13. Cabezas ^(A, F, I) panierte Champignonköpfe, dazu Sauerrahm	6,20	15. Schafskäse ^(A, F) mit Brot und Butter	7,30

Aus dem Suppentopf

20. Carbonara ^(A, F, I, K, 2, 3, 8) Argentinsische Gulaschsuppe	4,90	23. Französische Zwiebelsuppe ^(A, B, E, F, K, L, E, 2) mit Käse überbacken ⁽⁹⁾	4,60
22. Consomme mit Ei ^(A, B, E, K, L) Rinderkraftbrühe	4,40		

Für unsere kleinen Gäste

30. Kleines Schnitzel „Wiener Art“ ^(A, I) mit Pommes frites	9,50	32. Chicken-Teller ^(A, I) 6 Chicken-Nuggets mit Pommes frites	8,40
31. Kleines Steak à 150 g ^(A) mit Pommes frites	12,50	33. Hamburger ^(A, F, 3) mit Pommes frites	9,50

Salate

Mit unserem Argentina-Spezialdressing^(F, 3) oder Joghurt-Sahne Dressing^(F).

37. Gurkensalat	4,40	41. Argentina Salat ^(I, 2)	4,40
38. Tomatensalat	4,50	42. Küchenchef Salat ^(F, I, 2, 3, 7) ein Riesenteller mit verschiedenen Salaten, Käse, Ei, Schinken, dazu Ihr Lieblingsdressing	9,90
12. Salat „Carlos“ mit gegrillten Putenbruststreifen	12,20		
40. Gemischter Salat	4,60		

ARGENTINA-Steaks

Wenn Sie keine
besonderen Wünsche äußern,
wird Ihr Steak „Medium-Rosa“ gegrillt!

Unsere saftigen und zarten Steaks, die wir für Sie
am Holzkohlegrill zubereiten, sind von Rindern (Black Angus),
die auf saftigen Weiden Südamerikas gezüchtet werden.

Wie sollen wir Ihr Steak grillen:

• Englisch: Blutig gegrillt • Medium: Rosa gegrillt • Well Done: Durchgegrillt

Argentinisches Filet

Bife de Lomo
– ein zartes Stück vom Rind –

45. Pequeno	200 g	25,80
51. Mediano	250 g	32,10
52. Grande	300 g	38,00
53. T-Bone-Steak Rumpsteak wie gewachsen, mit Filet, dazu Papa Asada	ca. 700 g	38,50
46. Pfefferfilet ^(A, E, F, I, K, L, 2, 7)	200 g mit grünem Pfeffer-Sauce	27,40
47. Champignon-Filet ^(A, F, I, K, N, 2, 7)	200 g mit Champignons in Cream-Sauce	27,90
49. Steak-Teller 3 verschiedene Steaks mit Salat ^(F) , Kräuterbutter ^(F)	ca. 350 g	29,70
50. Chateaubriand ^(A, F, 2)	500 g Filet mit edlem Gemüse und Kartoffelkroketten angerichtet, dazu Sauce Bearnaise	79,90

Argentinisches Hüftsteak

Bife de Cuadril
– das Beste aus der Rinderkeule –

55. Mediano	200 g	16,80
56. Grande	300 g	24,90

Argentinisches Ribeye-Steak

Bife Ancho
– die Franzosen nennen es Entrecote,
mit einem Fettauge im Inneren –

60. Mediano	250 g	23,70
61. Grande	350 g	33,10

Argentinisches Rumpsteak

Bife Angosto
– ein herzhaftes Steak aus dem
Rinderrücken, mit schmalem Fettrand –

65. Mediano	200 g	19,50
66. Grande	300 g	29,00

Haus-Spezialitäten

68. Schnitzel „Wiener Art“ ^(A, I) Schweineschnitzel mit Bratkartoffeln	17,80	77. Escalope ^(A, F) Rumpsteak mit ger. Zwiebeln, Pommes frites und Salat	23,80
70. Argentina-Spieß ^(A, F, I, K, N, 2) saftige Steakfleisch-Würfel, Champignon-Crème-Sauce und Pommes frites	18,90	78. Cerolo Lomo ^(A, F, I, K, N, 2) Schweinefilet gegrillt, mit Champignon-Crème-Sauce, Pommes frites und Salat	21,10
71. Cordon Bleu ^(A, F, I, 2, 3) vom Schwein, mit Schinken und Käse gefüllt, gemischter Salat und Pommes frites	19,90	79. Argentina Hacksteak ^(F) gefüllt mit Schafskäse, dazu Bratkartoffeln mit Speck	16,60
72. Pfefferrückensteak ^(A, E, F, I, K, L, 2, 7) Schweinerücken, zubereitet in einer pikanten Pfeffer-Sauce, dazu Pommes frites und Salat	17,80	57. Argentina-Burger ^(A, F, L, 2, 8) 220g Beef, mit Bacon, Käse, rote Zwiebeln, Gurken, Tomaten, Salat, Barbecueausauce, dazu Pommes je Extra Pattie	15,10 6,60
73. Argentina-Platte Spezial -garniert- ^(A, F, I, 2) 2 Rumpsteaks, 2 Hüftsteaks, 2 Filetsteaks, mit versch. Beilagen für 2 Personen für 4 Personen	61,60 118,10	58. Medaillon ^(A, F, I, K, N, 2, 7) mit Champignons überbacken und ein Salatteller	21,40
75. Mixed-Grill-Teller mit Pommes frites ^(A) und Salat ^(F)	21,10	59. Gourmet-Platte -garniert- ^(A, F, I, 2) 2 Putensteaks, 2 Hüftsteaks, 2 Schweine-Filets, 2 Wiener Schnitzel mit versch. Beilagen für 2 Personen für 4 Personen	58,20 110,10
76. Mechado-Bife ^(A, F, 2, 3) Roastbeef, gefüllt mit Schinken und Käse, Pommes frites und Salat	23,40		

Puten-Gerichte

81. Putenschnitzel ^(A, F, I, K, N, 2) mit Champignon-Sauce, Pommes frites und Salat	16,60	82. Sahnegeschnetzeltes ^(F) „Zürcher Art“ geschnetzeltes Putenfleisch in Sahne-Sauce mit Butterreis	18,30
110. Putensteak 200 g ^(A, F, 2) Kartoffelecken mit Sauerrahm	17,40		

Hüftsteak-Menüs

206. Hüftsteak „Mini“ ^(A, F, I, 2) 150 g Hüftsteak, Sauce Bearnaise, dazu Broccoli und Kroketten	19,60	83. Lammspieß ^(A, E, 2) mit einer Sauce basierend auf Tomaten Paprika-Gemüse, dazu Bohnen mit Speck und Pommes frites	22,50
207. Hüftsteak „Spezial“ ^(A, E, F, I, K, L, 2, 7) 200 g Hüftsteak, mit Pfeffer-Sauce, dazu Broccoli und Kroketten	22,80	84. Lammsteak ^(A, I) mit Knoblauchöl gegrillt, dazu Bohnen mit Speck und Kartoffelkroketten	22,50
208. Hüftsteak „Natur“ ^(A, F, I, K, N, 2, 7) 200 g Hüftsteak, mit Champignons in Rahmsauce Folienkartoffeln mit Sauerrahm	22,80		

Beilagen

85. Papa Asada gebackene Kartoffel in Folie, wahlweise mit Sauerrahm ^(F) oder Kräuterbutter ^(F)	4,60	35. Süßkartoffelpommes ^(A)	5,50
86. Papas Crocetta ^(A, I) goldbraun fritierte Kroketten	4,10	93. Broccoli ^(A, F, I) mit Sauce Bearnaise	4,80
87. Papas Fritas ^(A) goldgelbe Pommes frites	4,30	95. Chocolo gerösteter Maiskolben mit Kräuterbutter ^(F)	4,60
88. Mexikanische Bohnen rot ^(E, 2) mit Speck	4,10	96. Champignonköpfe ^(E) mit Speck	4,60
90. Portion Kräuterbutter ^(F) zwei Stück	2,70	97. Grüne Bohnen ^(E) mit Speck	4,60
91. Kartoffelecken ^(A, F, 7) mit Sauerrahm	4,10	98. Gratinierte Kartoffeln ^(E, F, 3)	4,90
92. Geröstete Zwiebeln ^(A)	3,50	99. Bratkartoffeln ^(E) mit Speck	4,60
		518. Gemüsereis ^(E)	3,90

Saucen

100. Rahmsauce ^(A, F, I, K, N, 2, 7) mit Champignons	4,20	124. Schokoladensoufflé ^(A, C, D, E, F, H, I, K, L, M, N, 2, 3, 8) mit einer Kugel Vanilleeis	7,50
101. Ajvar ⁽²⁾ Tomaten-Paprika-Sauce	2,70	121. Birne Helene ^(F, I, L, 2, 3, 8) Schokoladen- und Vanilleeis mit Birnen und Schokoladensauce	5,30
102. Knoblauch in Öl-Sauce	2,70	122. Gemischtes Eis ^(F, I, L, 2, 3, 8) mit Sahne	4,60
103. Pfeffersauce ^(A, E, F, I, K, L, 2, 7)	3,50	123. Vanilleeis ^(F, I, L, 2, 3, 8) mit heißen Himbeeren oder Kirschen oder Schokolade	6,20
104. Sauce Bearnaise ^(A, F, I, 2)	3,70		
106. Portion Sauerrahm ^(F, I)	2,50		