

HÜFTGOLD

EST. 2019



hüftgold loves you!

APERITIF & CO.

HÜFTGOLD GIN TONIC 15,9

Illusionist Gin | Fever Tree Tonic | Rosmarinsmoke | bisschen Magie

SCHWETZINGER GIN TONIC 13,9

MANIMAL GIN aus Schwetzingen | Rosmarin | Trocken-Frucht | Fever Tree Tonic Water

LIMONCELLO SPRITZ 9,5

Pallini Limoncello | Secco | Soda | Zitrone

LILLET WILD BERRY 8,9

Lillet Blanc | geeiste Beeren | Russian Berry

FLAMINGO SPRITZ 9,5

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

APEROL SPRITZ 8,9

Aperol | Secco | Soda

PRICKELND OHNE PROMILLE

UNSERE HAUSLIMO 5,5

Waldbeer-Zitrone oder Mango-Maracuja

+ 0,1 l Secco rein? Gerne! +3,5

FAKE GIN TONIC 12,9

Illusionist Gin alkoholfrei | Thomas Henry Tonic Water | Lavendelaroma

NORETTO SOUR 9,5

LYRES Amaretto | Zitrone | Zucker | Eiweiß

CRODINO SPRITZ 9,5

Crodino | Zitronenlimo | Soda | Grenadine

SIGNATURE DRINKS

HÜFTGOLD LOVER 13,9

davon kriegst du nicht genug! | Barcadi Razz | Likör 43 | Mandel | Cranberry | Zitrone | Eiweiss

YUZU GLOW 13,5

Roku Gin | Yuzu | Holunderblüte | Soda

SIGNATURE ESPRESSO MARTINI 13,0

SNOWO Krystal Coffee | Espresso | Kaluha Kaffelikör

PORNSTAR MARTINI HÜFTGOLD STYLE 14,5

Vodka Vanille | Maracujasaft | Passoa | Solero-Espuma | Passionsfrucht-Crumble | Secco-Shot

SOFT NEGRONI 12,5

Aperol | Vermouth | Needle Gin

APEROL SOUR 12

Aperol | Orange | Zucker | Zitrone | Orangenbitter | Eiweiss

GIN BASIL SMASH 11,5

Needle Gin | Basilikum | Zucker | leichte Zitrone

BLUBBERNDES



LAURENT PERRIER La Cuvée - Brut

0,75l [115,9]

MOËT & CHANDON Imperial Brut

0,75l [97,0]

PROSECCO Le Contesse

0,1l [7,9] | 0,75l [49,0]

SIGNATURE STARTER



YUMMY ARANCINI

LEGENDÄR | frittierte Reiskällchen | 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]

KÜRBISSUPPE

der Herbst ist da | samtige Kürbissuppe vom Hokkaidokürbis |
Croutons | Kürbiskerne | steirisches Kürbiskernöl [11,90]

3 Garnelen on Top? + 9

STARTERS | APPETIZERS

MARINIERTER PULPOSALAT 18,9

Sous vide gegart | kalt serviert | Kapern | Mediterrane Kräuter

ROTE BETE CARPACCIO 16,5



hauchdünne Rote Bete | Rucola | Kichererbsen | Cashew |
bisschen Chili | Frühlingszwiebeln | Früchtevinaigrette

GEGRILLTE PEPERONI 9,5



Knoblauch-Mayo | Kräuter der Province | bissl spicy | mehr nicht :-)

US-BEEF CARPACCIO 19,9

hauchdünn | Rucola | confit Cherrytomate | Parmesanflocken | Olivenöl |
Fleur de sel | alter Balsamico

3 Garnelen on Top? Geil + 9

PATATAS BRAVAS {suchtgefahr} 12,5



Kartoffelecken | mediterrane Gewürze | Aioli | pikante Salsa

BURRAAAAAATTAAAAA 14,9



ital. Burrata | Cherrytomaten confit | krosser Basilikum & Basilikumöl
| Balsamicooo

VORSPEISENSALAT 5,5



Grüner Blattsalat | Cherrytomaten | Gurken | Karotten | eingelegte Zwiebeln |
Hausdressing

Hüftgold Platte

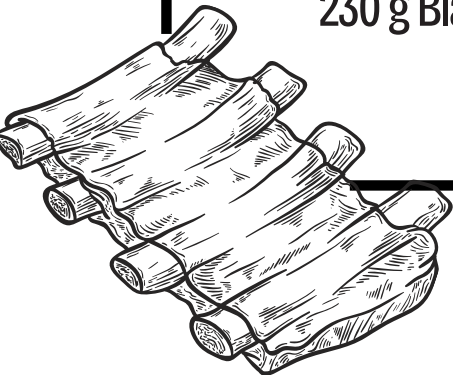
Dario's Liebling



DU WIRST ES LIEBEN: 250 gr. Black Angus Hüftsteak - aufgeschnitten
serviert & am besten medium genießen
| Mini-Buttermilk-Chicken-Burger |
unsere legendären Spareribs |
2 marinierte Hähnchenspieße | Pink
Coleslaw | Beilage nach Wahl 49,00

UPGRADE:

250 g Black Angus Rumpsteak? +4
230 g Black Angus Rinderfilet +13





HÜFTGOLDS BEEF

Unsere Cuts servieren wir am liebsten aufgeschnitten. Unsere Empfehlung für die Garstufe ist medium.

SURF & TURF DELUXE 69

Rinderfilet ca. 230 g aufgeschnitten | Teriyaki Lachs | 3 Riesengarnelen | Grillgemüse | Café de Paris Sauce

BLACK ANGUS RUMPSTEAK - PRIME 33,5

Premium Qualität | Weidehaltung | ca. 250 g | Getreidegefüttert | superzart | am besten medium genießen | Kräuterbutter

BLACK ANGUS HÜFTE - PRIME 29,5

ca. 250 g | Getreidegefüttert | am besten medium genießen | Kräuterbutter

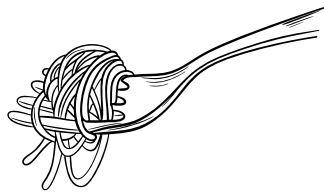
BLACK ANGUS RINDERFILET 42,9

Das edelste Stück vom Rind | zart & mager | butterweich | ca. 230 g | am besten medium genießen | Kräuterbutter

BEILAGEN & EXTRAS

RUSTICO-FRITTEN	4,9	3 WILDFANGGARNELEN	9,0
SÜSSKARTOFFEL-FRITTEN	5,5	CREAMY TRÜFFEL SOSSE	5,0
ROSMARINKARTOFFELN	5,0	WALDPILZ SOSSE	4,5
GRILLGEMÜSE	4,9	HÜFTGOLD SAUCE BERNAISE	6,0
TRÜFFEL-FRITTEN	8,9	PFEFFER-RAHMSOSSE	4,5
		CAFÉ DE PARIS SOSSE	6,0

PASTA



V

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

SEAFOOD-PASTA 32,9

Gegrilltes Lachsfilet | zwei gegrillte Riesengarnelen | yummy Krustentiersoße



PASTA FILETTO 39,5

250g Black Angus Hüftsteak | aufgeschnitten serviert | Tagliatelle | leichte Trüffelsauce | frischer ital. Trüffel

UPGRADE:

250 gr. Black Angus Rumpsteak +4

230 gr. Black Angus Rinderfilet +13

KÜRBIS RAVIOLI 24,9

Ital. Manufaktur-Ravioli | Kürbis-Salbei-Füllung | leichte Kürbissauce | Steirisches Kürbiskernöl | geröstete Kürbiskerne | Burratacreme

MAKE IT SEXY: 3 Wildfanggarnelen +9

TRÜFFELPASTA mit Suchtfaktor 24,5

leichte Trüffelsauce | Tagliatelle | Parmesan | frischer ital. Trüffel

NE BURRATA ON TOP? +4

Antonio's

RAGOUT VOM KALB

29,5

zart gegartes Kalbsragout | Waldpilzrahm | Butterspätzle



HÜFTGOLD LOVE

DAS! KALBSSCHNITZEL 26,9

wow! ein Klassiker | handgeklopft | a la minute frisch paniert | in Öl & Butter ausgebacken | bisschen Panko für den Knuspern | Preiselbeeren

DIE LEGENDÄREN SPARERIBS 25,9

7h slow cooked | vom Schwein | butterzart | paar Röstzwiebeln | BBQ-Soße | die musst du gegessen haben

HÜGO-BURGER 19,9

{Veggie - Beyond Meat} 

100% bestes Black Angus Beef ca. 180 g | Brioche Bun von Tans
Brotboutique | Bacon | Cheddar | Tomate | hausgemachte Burgersoße

BEILAGEN & EXTRAS

RUSTICO-FRITTEN	4,9	3 WILDFANGGARNELEN	9,0
SÜSSKARTOFFEL-FRITTEN	5,5	CREAMY TRÜFFELSOSSE	5,0
ROSMARINKARTOFFELN	5,0	WALDPILZSOSSE	4,5
GRILLGEMÜSE	4,9	HÜFTGOLD SAUCE BERNAISE	6,0
TRÜFFEL-FRITTEN	8,9	PFEFFER-RAHMSOSSE	4,5
		CAFÉ DE PARIS SOSSE	6,0

SALATBAR



GROSSER BUNTER SALAT

grüner Blattsalat | Cherrytomaten | Gurken | Karotten | eingelegte Zwiebeln | unser Hausdressing

Wähle deinen Favoriten:

#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

BEILAGENSALAT 5,5

Grüner Blattsalat | Cherrytomaten | Gurken | Karotten | eingelegte Zwiebeln | Hausdressing



UNSERE 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]

Herbst

KÜRBIS PIZZA



Würfel vom Hokkaido-Kürbis | Fetakäse-Crumble | rote Zwiebeln | crunchy Kürbiskerne | steirisches Kürbiskernöl [22,50]

WASSER

Teinacher Gourmet Medium oder Naturelle

0,75L >[6,90] 0,25L >[3,50]

SOFTGETRÄNKE

Cola, Cola Zero, Fanta, Mezzo Mix

0,2L >[3,90] 0,4L >[4,90]

Saftschorlen

(Apfel, Johannisbeere, Maracuja, Orange)

0,2L >[3,60] 0,4L >[4,80]

Zitronenlimo

0,2L >[3,40] 0,4L >[4,40]

Bitterlemon

0,2L >[3,90] 0,4L >[4,90]



BIERE



Welde Pils [vom Fass | Radler]

0,3L >[3,90] 0,4L >[4,90]

Welde Pils [alkoholfrei]

0,3L >[3,90]

Welde Hefeweizen [vom Fass | Radler]

0,3L >[3,90] 0,5L >[5,50]

Welde Hefeweizen [alkoholfrei]

0,5L >[5,50]

WEINSCHORLEN 0,2L >[4,20] 0,4L >[5,90]

.....
Weissweinschorle
Weissherbstschorle
Rotweinschorle



Weisswein

Riesling

Deidesheimer Hofstück, Pfalz

Qualitätswein aus der Pfalz.
Trockener vollmundiger und
fruchtbetonter Riesling. 0.2L >
[6,80]



Grauburgunder

Weingut Ellermann & Spiegel, Pfalz

Das Bukett zeigt Aromen von
Mirabelle, Stachelbeere, Birne,
gebackene Zitrone, Mango, ein
Hauch von Vanille und Kokos. Am
Gaumen füllig und sanft. 0.2L >
[8,10]



Noah

**Chardonnay Weißburgunder
Weingut Bietighöfer, Pfalz**

Wie schmeckt das Ding nun? Einen
Hauch von Birne, Jasmin, Zitrus und
dazu fein cremig am Gaumen.
0.2L >[8,90]



Sauvignon Blanc

Weingut Oliver Zeter, Pfalz



Das sortentypische, florale Bouquet
rundet die fruchtige Komposition
ab. Der erste Eindruck ist
wunderbar erfrischend mit
spritziger, pikanter, aber zugleich
sanfter Säure und einem leichten
Prickeln im Abgang. 0.75L >[42,00]

Grauburgunder

Weingut Studier, Pfalz



Duftet im Bouquet nach
Mandelblüte und Aprikose. Am
Gaumen ist dieser angenehm weich.
Er zeigt eine moderate Säure, ist
aber dennoch schlank und lebendig.
Der Grauburgunder lebt von
Ausdrucksstärke ohne dabei
wuchtig zu sein. 0,75L >[39,00]

Riesling Tradition

Weingut Philipp Kuhn, Pfalz



Saftiger Riesling mit harmonischer
Säure. Finessenreich und fein Mit
intensiven Düften nach reifem
Apfel, Quitten, Weinbergpfirsich
und Aprikose. 0,75L >[39,00]

Blanc de Noir

Weingut Hahn-Pahlke, Pfalz



Ein knackiger und feinfruchtiger Wein, mit Aromen von roten Beeren, begleitet von frischer Zitrusnote und einem Hauch Zitronengras. Mit angedeuteter Hellachs-Roséfarbe verleiht er elegantes Trinkvergnügen.
0.2L >[7,50]

Sauvignon Blanc

Weingut Russbach, Rheinhessen



Einprägsames Bouquet von schwarzer Johannisbeere und Stachelbeere. Am Gaumen voller gelbfleischiger Frucht und gleichzeitig belebend spritzig im Ausklang. 0.2L >[8,10]

Weißburgunder

Weingut Ellermann & Spiegel, Pfalz



Die opulente feinfruchtige Nase duftet wie eine tropische Südseeinsel. Viele Früchte, Meer, Kokos, Bananen, Maracuja. Ein Wein zum Ausspannen. Erfrischend, saftig, und verdammt schmackhaft. 0.2L >[8,10]

Lugana

Cà Dei Frati, IT-Veneto



Ein duftiger Wein mit feinen Noten von Aprikosen und Mandeln. Geprägt von der Turbiana-Traube bietet er eine erfrischende und ausgewogene Säure. Einer der beliebtesten Luganaweine des Gardasees. Easy-Drinking auf hohem Niveau.
0,75L >[47,00]





#EAT

#DRINK

#TALK

#ENJOY

Rotwein

I Muri Primitivo **Vigneti del Salenato, Ampulien**



Er besticht mit intensiven Aromen schwarzer Beeren, würzigen Nuancen und einem vollmundigen Geschmack, der die Sinne verführt.
0.2L >[7,60]

TIGNANELLO **Tenuta Marchesi Antinori** **Jahrgang: 2019**



An der Nase betören Waldbeeren und rote Früchte, dunkle Kirsche sowie Gewürz- und Kräuternoten. Erdig mit floralen Akzenten. Ein sehr harmonischer Auftritt.
0,75L >[232,00]

Simsalabim **Weingut Ellermann & Spiegel, Pfalz**



Mit St. Laurent, Spätburgunder und Regent | im Holzfass ausgebaut. Fruchtbetont mit schönen Aromen von Johannisbeeren, Cassis, Kirschen, Heidelbeeren, Kakao und Nelken
0.2L >[8,10]

Malbec Mendoza **BEEFSTEAK CLUB, Argentinien**



Im Bouquet ein Korb voller Waldfrüchte und etwas Vollmilchschokolade. Ein Klassiker zum Steak. 0.2L >[8,10]

Incognito **Weingut Philipp Kuhn, Pfalz**



Ein mittelschwerer Rotwein mit wunderbaren Fruchtakzenten. Nicht so schwer im Alkohol, dennoch komplex im Geschmack. Dieser Cuvee ist konsequent trocken, dennoch mit weicher Tanninstruktur. 0,75L >[43,00]

Schwarzer Filet **Weingut Metzger, Pfalz**

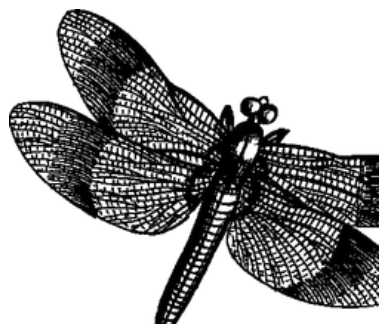


Tiefdunkel, mit einem Hauch schwarzer Johannisbeere, Schokolade und etwas Graphit. Fruchtbetonter Cuvvé aus klassischen Früchten und spannendes Tannin 0.75L >[41,00]



Keine geile Story fing an mit:

"Ich habe einen Salat gegessen



Roséwein

Portugieser Weißherbst Dirmstein



Ein besonderer, saftiger Weißherbst.
Sein Aroma nach frischen Kirschen
wirkt besonders erfrischend.
0,2L >[6,80]

Horny Weingut Hörner, Hochstadt



Spätburgunder, Merlot, Cabernet
Dorsa. Super entspannter
Trinkfluss. 0,2L >[7,90]

MIRAVAL by Brad Pitt & Marc Perrin Côtez de Provence Rosé



2 Worte: Fruchtig & Frisch. Die Aromen von Erdbeeren, Himbeeren
und Melone, gepaart mit einem Hauch von Blüten machen den Rosé
zum Genuss. Passt optimal zu Fisch & Meeresfrüchten.
0,75L >[55,00]

Rosé Audimax Weingut Studier, Pfalz



Ein besonders frischer und milder
Wein mit einem niedrigen
Säuregehalt. Eine leichte Restsüße
im feinherben Bereich rundet den
Wein ab. Die Fruchtaromen
erinnern an Himbeere, Erdbeere und
Cassis. Saftig, süffiger Rosé für alle
unkompliziert genießbar.
0,2L >[7,50]

Rosalinde Cuvée Weingut Ellermann & Spiegel, Pfalz



Der Rosalinde vereint die besten
Eigenschaften von Spätburgunder
und Portugieser zu einer duftig-
saftigen Cuvée mit feinen Noten
von Erdbeere, Himbeere und reifer
Kirsche. Am Gaumen zeigt er eine
harmonische Balance aus Frucht,
feiner Restsüße und animierender
Säure. 0,2L >[7,10]

A detailed black and white illustration of a hand in a ruffled sleeve pouring coffee from a small spout into a conical flask. The flask has a decorative swirl pattern on it.

Coffee

Kaffee [3.20]

Espresso [2.90]

Espresso Macchiato [3.20]

Espresso Doppio [4.20]

Cappuccino [4.20]

Milchkaffee [4.50]

Latte Macchiato [4.50]

Hot Chocolate Caotina Swiss [4.50]

Chai Latte [4.50]

Samova Bio Teeauswahl

Schwarztee | Minze

Schwarztee-Minze |

Grüntee | Früchte |

Kräuter | Rooibos -

Vanille-Orange

[4.20]

*Hafermilch [+0,50]

** Sirups für deinen perfekten
Kaffeegenuss [+0,50]

Karamell, Haselnuss, Popcorn, Vanille oder
Weiße Schokolade



Digestif – #ABSACKER

ALTE SORTEN

2cl...3,20 4cl...5,90

aus der berühmten Brennerei
Prinz – Wird in Eichenfässern
bis zur Perfektion gereift!

Alte Marille

Alte Haselnuss

Alte Williamsbirne

Alte Hauszwetschge

Alte Waldhimbeere

Alter Bodenseeapfel

Alte Erdbeere

CHOCOLATE RUM.....7,90

Mexikanischer Deadhead Rum mit
Noten von Schokolade und
gerösteter Vanille – der Hammer!

CAFFE CORRETTO.....5,90

Köstlicher Espresso mit einem
Schuss Grappa.

GRAPPA 4CL.....6,50

Marzado Le Dicotto 18 bekommt
durch Holzfass-Lagerung einen
zarten Geschmack.

Klassiker

RAMAZOTTI.....4CL.....4,50

AVERNA.....4CL.....4,50

JÄGERMEISTER.....2CL.....3,50

BAILEYS.....4CL.....3,90

OUZO.....2CL.....3,20

MONTENEGRO.....4CL.....4,50

Whiskeys

BUNNAHABHAIN 12Y.....7,50

Single Mal Scotch

BOWMORE 12Y.....7,50

Single Mal Scotch

MONKEY SHOULDER.....6,90

Triple Malt Scotch

Rum

RON ZACAPA 23.....6,90

Centenario Sisterna

THE KRAKEN.....4,50

hüftgold loves you!



@hueftgoldschwetzingen