

HÜFTGOLD

EST. 2019



hüftgold loves you!

Aperitif



APEROL ROYAL SPRITZ

Aperol | Champagner
Laurent Perrier Blanc
| Soda
21,8

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
7,9

SCHLUMBERGER BRUT ODER SCHLUMBERGER

ROSÉ

Es gibt immer was zu
feiern!
7,0

HÜFTGOLD GIN TONIC



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

UNSERE HAUSLIMO

Waldbeer-Zitrone
ist ja meeegaaa
5,0

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





To Share:

PINSA DELUXE [18,90]

72h gereifter Sauerteig |
Rucola | cremige Burrata |
Serranoschinken | Trüffel aus
Istrien | Tomatensosse



TRÜFFELFRITTEN - GEHT IMMER!

.....
Rustico-Fritten | Trüffel aus Istrien |
Parmesan | Trüffelmaaaayooooo
.....

EINFACH SEXY!

[9,50]

Appetizers

Starters



BURRATA NEW STYLE

ital. Brotsalat | Tomate | Gurke |
Basilikumöl | Confit-Tomaten | krosser
Basilikum | rosa Zwiebel [14,90]



DEM CHEFKOCH SEINE ARANCINI

legendär | frittierte Reisbällchen |
dreierlei Käse | pikante Salsa [13,50]

UNSER GARNELENPFÄNNCHEN

mit Knoblauch und Kräutern gegrillte
Wildfanggarnelen | mega yummy [14,00]

MARINierter PULPOSALAT

Sous vide gegart | kalt serviert |
Mediterrane Kräuter [14,50]

CARPACCIO VOM US-RIND

Rucola | Cherrytomaten | Parmesan |
Balsamico | bissl Olivenöl [14,50]



PATATAS BRAVAS {suchtgefahr}

Kartoffelecken | mediterrane Gewürze |
Aioli | pikante Salsa [11,60]

GEGRILLTE PEPPERONI

Knoblauch-Mayo | Kräuter der Province |
mehr nicht :-) [8,5]

ROTE BETE CARPACCIO

rote Bete geschnitten | Rucola | Kichererbsen |
Frühlingszwiebeln | Cherrytomaten |
Früchtevinaigrette | pikant [11,90]

BEILAGENSALAT [5,00]

#BEEFCLUB

BLACK ANGUS RINDERFILET

1953 Brazilian Beef | Traditionsfarm

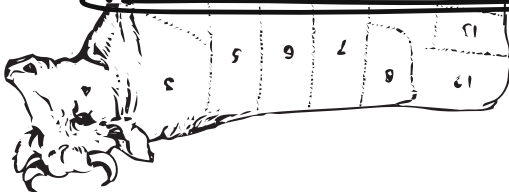
200 Tage Weidehaltung |
Getreidefütterung | Medium
genießen | Grillgemüse |
Beilage....45,50

MAKE IT SURF & TURF MIT
2 XXL RIESEN WILDFANGGARNELEN
+13



YUMMY ZARTE SPARERIBS

8h langsam slow cooked | die
wohl besten der Stadt haha |
Jack Daniels smokey BBQ-Sauce
| zum Finger abschlecken |
spicy Wedges |
Röstzwiebeln....23,90

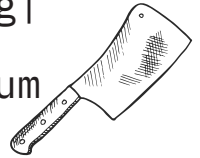


BEST OF HÜFTGOLD

Wähle deinen Favoriten
und eine Inklusiv-Beilage

ÄUSTRALIEN BLACK ANGUS RUMPSTEAK - PRIME

Teys Farm Organic Beef | Weidehaltung |
Grainfeed | Marmorierungsstufe 3+ |
Superzartes Fleisch, am besten Medium
genießen! | Grillgemüse [36,5]



DER! HÜGO-BURGER

{ wir servieren medium }
{ veggie - Beyond Meat }

100% Bestes Black
Angus Beef | Brioche-
Bun vom Tan's |
Bacon | Cheddar |
Tomate | hausgemachte
Burgersauce [19,90]

DELUXE-BURGER

{ wir servieren medium }
{ veggie - Beyond Meat }

100% Bestes Black
Angus Beef | Brioche-
Bun vom Tan's |
Burrata |
Trüffelmayooo |
frischer Trüffel
[24,50]



UNSER KALBSSCHNITZEL

vom Kalb | knusprig
wie es sein soll |
Klassiker mit
Preiselbeeren...26,90

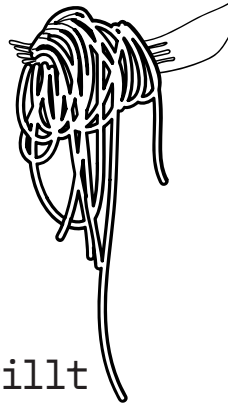
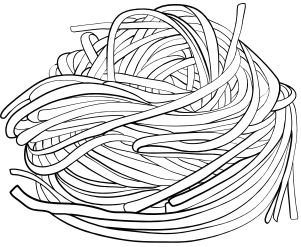
WÄHLE DEINE INKLUSIV-BEILAGE

Fritten
Süßkartoffelfritten
Mediterranes
Grillgemüse
(Jede weitere +3€)

BOCK AUF WAS BESONDERES

Trüffelritten +5€
Drei Wildfang-
Riesengarnelen +8€
Waldpilzsoße +3€

HAUPTGERICHTE



Frische Manufaktur-Pasta
Wähle deinen Favoriten:

FILETTO

US GOP BLACK ANGUS HÜFTE perfekt gegrillt
und aufgeschnitten serviert
Weidehaltung | Hohe Marmorierung | frischer
italienischer Trüffel | Tagliatelle 35,90
UPGRADE : Black Angus Rinderfilet +15

SEAFOOD- DUO

Tagliatelle | Filet vom norwegischen Lachs
| Wildfanggarnelen | Krustentiersauce 26,80

PAPPARDELLE

Pistazien-Erbsen-Pesto | Burrata |
Pistaziencrunch | mega yummy 18,90

TRÜFFELPASTA mit Suchtfaktor

Tagliatelle | Italienische Burrata |
leichte Trüffelsauce | frischer
italienischer Trüffel 23,50

HÜFTGOLD SALAT

Großer bunter Salat | Gurke | Tomate | Quinoa |
Zwiebel | Hausdressing

Dazu wahlweise:

Riesengarnelen ... 26,00

Marinierte Spieße vom Hähnchen .. 23,00

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