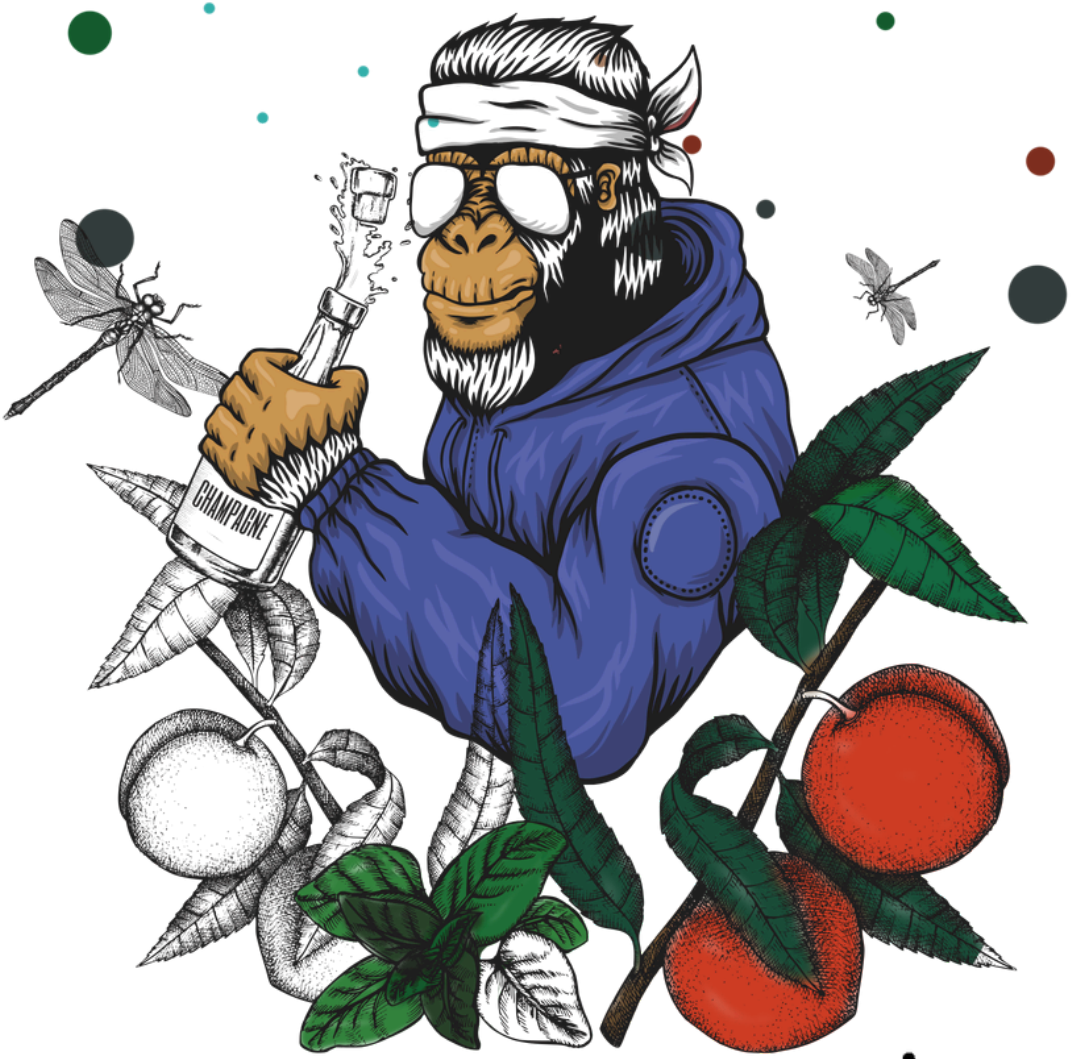
HÜFTGOLD

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

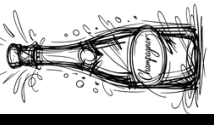
PORNSTAR MARTINI HÜFTGOLD STYLE 14,5
Vodka Vanille | Maracujasaft | Passoa | Solero-Espuma | Passionsfrucht-Crumble | Secco-Shot

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 Reisbällchen | 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

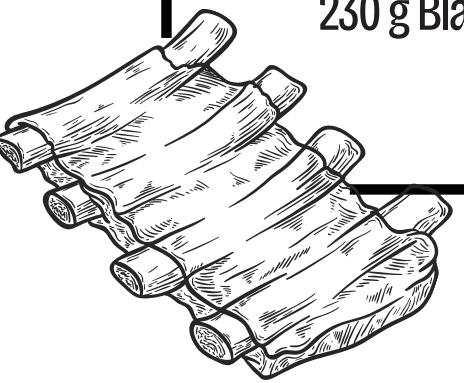
Dario´s Liebling

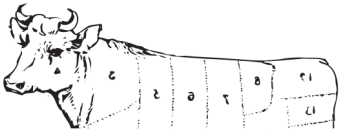
DU WIRST ES LIEBEN: 250 gr. Black Angus Hüftsteak - aufgeschnitten serviert & am besten medium genießen | Mini-Buttermilk-Chicken-Burger | unsere legendären Spareribs | 2 marinierte Hähnchenspieße | Pink Coleslaw | Beilage nach Wahl 49,00

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

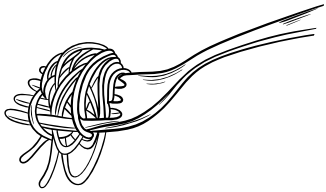
BLACK ANGUS RINDERFILET 42,9

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

BEILAGEN & EXTRAS

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

PASTA



*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 Trüffelsoße | 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 Kürbissoße | Steirisches Kürbiskernöl | geröstete Kürbiskerne | Burratacreme

MAKE IT SEXY: 3 Wildfanggarnelen +9

TRÜFFELPASTA mit Suchtfaktor 24,5

leichte Trüffelsoße | 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
SÜSSKARTOFFEL-FRITTEN	5,5
ROSMARINKARTOFFELN	5,0
GRILLGEMÜSE	4,9
TRÜFFEL-FRITTEN	8,9

3 WILDFANGGARNELEN	9,0
CREAMY TRÜFFELSOSSE	5,0
WALDPILZSOSSE	4,5
HÜFTGOLD SAUCE BERNAISE	6,0
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

VI

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, Weinbergpfirsisch 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 Helllachs-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 bieter 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]

Malbec Mendoza
BEEFSTEAK CLUB, Argentinien



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

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]

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]

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]

Schwarzer Filet
Weingut Metzger, Pfalz

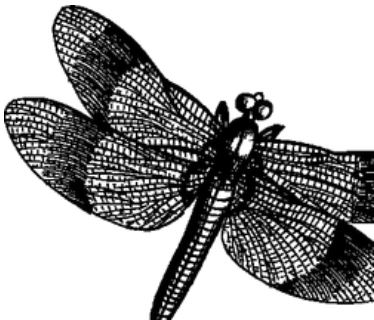


Tiefdunkel, mit einem Hauch schwarzer Johannisbeere, Schokolade und etwas Graphit. Fruchtbetonter Cuvvé aus klassischen Früchten und spannendes Tannin 0.75L >[41,00]



Keine geile Story fing an mit:

"Ich habe einen Salat gegessen .....!"



Rosé wein



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]



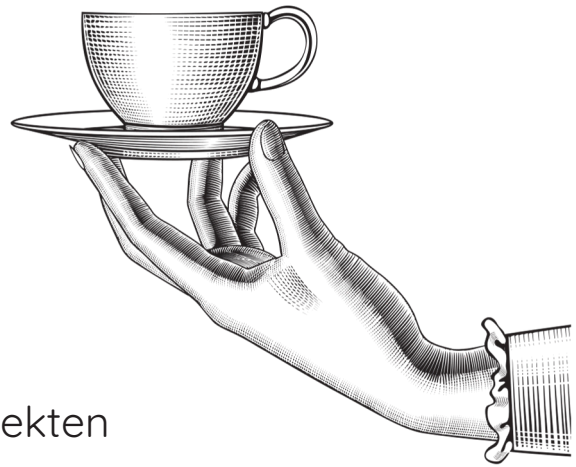
Rosalinde Cuvée
Weingut Ellermann & Spiegel, Pfalz

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]



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