BIENVENIDOS

Unser Restaurant „El Toro Steak & Tapas“ ist das Resultat einer gemütlichen Atmosphäre und frischen, hausgemachten Produkten, serviert mit einer großen Portion Liebe die wir Ihnen direkt von unserer Lieblingsinsel Mallorca, auf ihren Tisch hier in Mayrhofen bringen. Die bekannte spanische Gastfreundschaft ist für uns Tradition und wird auch für Sie ein Grund sein, uns immer wieder gerne zu besuchen.

Our restaurant „El Toro Steak & Tapas“ is the result of a cozy atmosphere, fresh and homemade products and much love brought from our favourite island Mallorca to your table here in Mayrhofen. For us the popular spanish hospitality is tradition and this will also be a reason for you to visit us over again.

SOPAS

SOPA DE TOMATE 9,50
Geröstete Tomatensuppe - Kapern - fermentierter schwarzer Knoblauch - Sahne - fischer Thymian *roasted tomatoes - capers - fermented black garlic - cream - fresh thyme*

KÄSE-BIER-SUPPE 8,90
mit Knusperspeck
cheese and beer soup with crispy bacon

TAPAS

VORSPEISEN STARTERS

TAPAS PARA 2 36,00

Fleischbällchen - Garnelen - Pimientos - Käse -
Ibérico Variation - Kroketten - Oliven-Mix - Alioli
meat balls - prawns - pimientos - cheese - Ibérico variation -
croquettes - mixed olives - alioli

BEEF TARTARE
80g - 20,00 / 160g - 28,00

vom argentinischen Premium Filet - Pistazien - Kapernäpfel -
Sardellen - Teriyaki - schwarzer Kaviar - Wachtelei
from the Argentine premium fillet - pistachios - caper apples -
anchovies - teriyaki - black caviar - quail egg

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA 26,00

Pata Negra Bellota-Schinken der Extraklasse, Reifung 3 Jahre,
aus Eichelfütterung - Knoblauchbrot - Oliven
Pata Negra Bellota ham of the extra class, maturing 3 years,
from acorn feeding - garlic bread - olives

CARPACCIO DE LA CASA 18,00

argentinisches Premium Rind - Parmesankäse - Rucola - Pistazien -
Cherry-Tomate - Rosmarin-Grissini - Trüffelöl
Argentine premium beef - parmesan cheese - rucola - pistachios - cherry
tomato - rosemary grissini - truffle oil

ALBÓNDIGAS EN SALSA DE TOMATE 14,50

Hausgemachte Hackfleischbällchen in Tomatensauce

homemade meatballs in tomato sauce

PIMIENTOS DE PADRÓN 10,50

Frittierte Mini-Paprika *fried mini peppers*

GAMBAS AL AJILLO 16,50

Knoblauchgarnelen mit Brot *garlic prawns with bread*

TEMPURA DE GAMBAS 18,50

Garnelen in Tempura batter mit TNT Sauce und Salat

Tiger prawns in tempura batter with TNT sauce and salad

NACHOS "EL TORO" 14,90

4-Käsemischung - Chilli con Carne on top - 3 Dips

4 cheese mix - chilli con carne on top - 3 dips

PAN CON ALIOLI Y ACEITUNAS 5,80

Brot mit Aioli und Oliven *bread with aioli and olives*

PAELLA

DE MARISCO
Meeresfrüchte mit Schale
seafood with shell

MIXTA
Gemischte Meeresfrüchte und Fleisch
Mixed seafood and meat

32,00
pro Person *per person*

PARA LOS NIÑOS

FÜR DIE KLEINEN FOR THE KIDS

HAUSGEMACHTE HÄHNCHEN NUGGETS 14,00
in einer feinen Tortilla Chips Knusperpanade mit Curry-Mango Sauce
in a fine tortilla chips crispy breading with curry mango sauce

KENTUCKY CHICKEN WINGS 14,00
in knuspriger Panade mit BBQ-Honig Sauce
in crispy breading with BBQ honey sauce

mit Steakpommes *with steak fries*

ENSALADAS

CAESAR 22,00

Römersalat - gegrillte Hähnchenbrust - Knusperspeck - Croutons - Parmesan - Caesardressing *Romaine lettuce - grilled chicken breast - crispy bacon - croutons - parmesan - Caesar dressing*

ZIEGENKÄSESALAT *Goat cheese salad* 21,00

Frischer Babyspinat - karamellisierter Ziegenkäse - Erdbeeren - Kirschtomaten - Haselnüsse - Waldfrüchtedressing *Fresh baby spinach - caramelized goat cheese - strawberries - cherry tomatoes - hazelnuts - forest fruit dressing*

BURGER

WAGYU BURGER 29,00

Japanisches Premium Rind - Salat - Tomate - karamellisierte rote Zwiebel - Cheddarkäse - Speck - Spiegelei *Japanese premium beef - lettuce - tomato - caramelized red onion - cheddar cheese - bacon - fried egg*

IBÉRICO BURGER 25,00

spanisches Ibérico Schwein - Rucola - Tomate - roter Zwiebel - Manchegokäse - Knusperspeck - Spiegelei - Smokey Baconnaise Sauce *Spanish ibérico pork - rucola - tomato - red onion - manchego cheese - crunchy bacon - fried egg - smokey baconnaise sauce*

VEGGIE BURGER 22,50

Salat - Tomate - rote Zwiebel - Gurke - Feta - Avocado - hausgemachtes Joghurtdressing *salad - tomato - red onion - cucumber - feta - avocado - homemade yoghurt dressing*

Preise inklusive Beilage (Steakpommes, Süßkartoffelpommes, Folienkartoffel oder gemischter Salat). *Side dish included (steak fries, sweet potato fries, baked potato or mixed salad).*

A LA BRASA

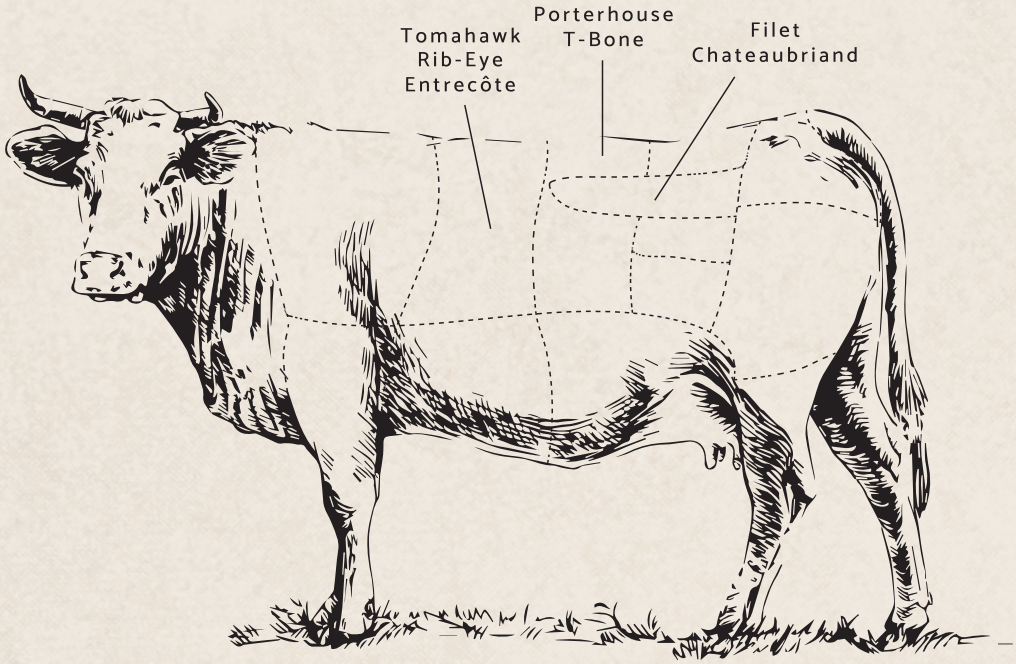
VOM GRILL FROM THE GRILL

MAISHUHN SUPREME 34,00
Mit Kräuterfüllung - getrüffeltem Püree - Grillgemüse
with herb filling - truffled mashed potatoes - grilled vegetables

XXL SLOW-COOKED BBQ SPARE RIBS 33,00

PULPO A LA PARRILLA 32,00
Gegrillter Oktopus auf Kräuter-Limetten-Spiegel - Kartoffelstroh - getrüffeltes Erbsen-Püree *grilled octopus on a herb and lime glaze - straw potatoes - truffled pea puree*

Preise exklusive Beilage (siehe nächste Seite)!
Side dish (see next page) not included!



PORTERHOUSE / T-BONE

Porterhouse und T-Bone sind gleich zwei Steaks in einem. Sie werden aus dem Rücken des Rindes geschnitten und bestehen aus einem Roastbeef-Stück sowie aus einem Filetstück. Die beiden sehr ähnlichen Zuschnitte unterscheiden sich durch die Dicke und den größeren Filet-Anteil beim Porterhouse-Steak.

Porterhouse and T-bone are two steaks in one. They are cut from the loin of beef and consist of a piece of roast beef and a piece of tenderloin. The two very similar cuts differ in thickness and the larger proportion of tenderloin in the porterhouse steak.

ENTRECÔTE - RIB-EYE / TOMAHAWK

Das Rib-Eye-Steak hat einen Fettkern, welcher als Fettauge bezeichnet wird.
Die von dem Fettkern aus durch das Fleisch verlaufende Marmorierung macht das Rib-Eye-Steak besonders saftig und verleiht ihm den herzhaften Geschmack. Es wird aus dem vorderen Teil des Rückenstranges geschnitten – häufig als Entrecôte bezeichnet. Das Tomahawk ist ein extra dick geschnittenes Entrecôte, welches am kompletten Rippenknochen belassen wird.

The rib eye steak has a fat core, which is called a fat eye. The marbling that extends from the fat core through the meat makes rib-eye steak particularly juicy and imparts its savory flavor. It is cut from the front part of the backbone - often referred to as entrecôte. The tomahawk is an extra-thick cut of entrecôte that is left on the complete rib bone.

FILET / CHATEAUBRIAND

Das Filet ist ein sehr langer Muskelstrang, der sich im Lendenbereich auf beiden Seiten der Wirbelsäule des Rindes entlangzieht. Da der Rückenmuskel vom Rind kaum beansprucht wird, ist das Fleisch hier ganz besonders zart und deshalb bei vielen Steak-Liebhabern so beliebt. Chateaubriand, auch Doppellendensteak genannt, ist ein „doppeltes Steak“ aus dem Kopf oder der Mitte des Rinderfilets.

The tenderloin is a very long stretch of muscle that runs along both sides of the beef's spine in the sirloin area. Since the loin muscle is hardly used by the beef, the meat here is quite tender and that is why it is so popular with many steak lovers. Chateaubriand, also called double sirloin steak, is a "double steak" made from the top or middle portion of the beef tenderloin.

STEAKS

DRY AGED TOMAHAWK STEAK

aus Irland, in der Salzkammer gereift

from Ireland, aged in the salt chamber

1,3kg - 140,00 / 1,7kg - 180,00

DRY AGED US BLACK ANGUS PORTERHOUSE

750 - 1.000 Gramm

13,00 / 100g

DRY AGED US BLACK ANGUS T-BONE

600 - 800 Gramm

13,00 / 100g

ARGENTINISCHES PREMIUM ENTRECÔTE - RIB-EYE

Argentinian Premium Entrecôte - Rib-Eye

250g - 39,00 / 350g - 51,00 / 500g - 76,00

ARGENTINISCHES PREMIUM RINDERFILET

Argentinian premium tenderloin

250g - 43,00 / 350g - 58,00 / 500g - 84,00

CHATEAUBRIAND

500 Gramm

88,00

Preise **exklusive** Beilage (siehe nächste Seite)!

Side dish (see next page) not included!

BEILAGEN

Steakpommes
steak fries
6,00

Patatas Bravas
8,50

Süßkartoffelpommes
sweet potato fries
6,50

Hausgemachter Coleslaw
homemade coleslaw
6,50

Maiskolben
corn on the cob
6,00

Kleiner gemischter Salat
small mixed salad
7,50

SAUCEN

Pfeffer
Curry-Mango
Barbecue-Honig
Smokey Baconnaise
3,20

Trüffelmayonnaise
truffle mayonnaise
5,50

Kräuterbutter
herb butter
2,90

POSTRES

CREMA CATALANA 8,50
Katalanische Dessertcreme mit Karamell
dessert cream with caramel from Catalonia

SCHOKO COULANT 10,50
Schokoladenküchlein mit flüssigem Schokokern und Vanilleeis
auf Waldfrüchtespiegel
molten chocolate cake with vanilla ice cream and forest fruit sauce

CHURROS CON SALSA DE CHOCOLATE 11,50
Spanisches Spritzgebäck mit hausgemachter Schokosauce
Spanish spritz biscuits with homemade chocolate sauce