

**Unser Steak-House besteht seit September 1986.**

Wir verarbeiten Argentinisches Rindfleisch. Argentinische Rinder leben ganzjährig im Freien. Durch endlose Weidegründe in der argentinischen Pampa legen sie weite Strecken zurück um wertvolle Muskeln aufzubauen. Dadurch zählt das argentinische Fleisch weltweit zu den fettärmsten Fleischsorten. Es ist reich an Eiweiss und vielen Vitaminen, Mineralstoffen, Spurenelementen und hat einen hohen Eisengehalt, was für eine gesundheitsbewusste Ernährung ausschlaggebend ist. Viele verschiedene Grassorten und der nährstoffreiche Boden sind mit verantwortlich für die daher außergewöhnlich hohe Qualität dieses Fleisches.

Unsere Ware wird nicht angeliefert, sondern persönlich vor Ort ausgesucht. Nur mit hochwertigen Rohprodukten, kann man ein geschmacksintensives Produkt herstellen



*Im Sommer, aber auch an warmen Frühlings oder Herbsttagen, ist es Ihnen möglich, draussen in einem entsprechend grünen Ambiente zu speisen. . .*

*Unser kleiner aber gemütlicher Biergarten freut sich dann auf Ihren Besuch.*



**Die hier aufgezeigten Speisen und Getränke werden zu einem späteren Zeitpunkt wieder in einer neuen kompletten Seite zur Verfügung gestellt;**

wir alle müssen vorerst jene Maßnahmen zur Corona-Problematik und die mit ihr einhergehenden Auswirkungen abwarten

und können nur nach entsprechenden Vorgaben reagieren.

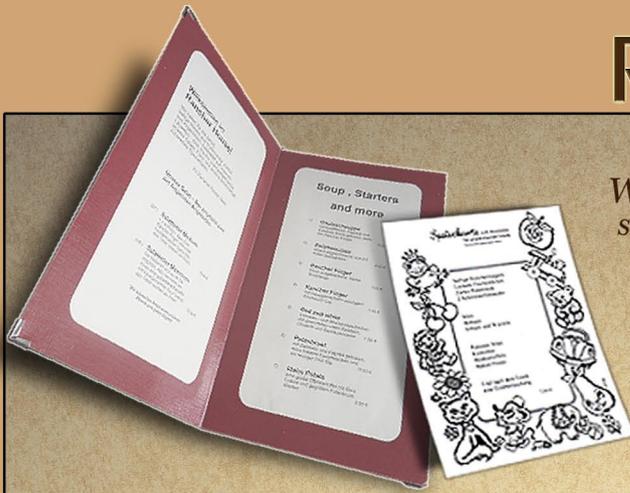
**Ihnen allen eine bleibende Gesundheit**

**Ihr RANCHER HOUSE**



**04821-71001**

# RANCHER HOUSE



Wir laden Sie nun ein,  
sich in aller Ruhe über die in  
unserem Hause angebotenen  
Speisen, Spezialitäten und  
Getränke eingehend zu  
Informieren

04821  
-71001

Machen Sie sich ein Bild  
über das, was das  
**RANCHER HOUSE**  
anzubieten hat. . .

rancherhouse@web.de

Wir servieren unsere Steaks in verschiedenen Größen: (Gramm-Angaben beziehen sich auf das ROH-Gewicht)

Rancher Steak	200g	250g	300g	350g	400g	500g
Rumpsteak	200g	250g	300g	350g	400g	500g
Peppersteak	200g	250g	300g	350g	400g	500g
Rinderfiletsteak	200g	250g	300g	350g	400g	500g
Entrecote	200g	250g	300g	350g	400g	500g
Schweinefilet	200g	250g	----	----	----	----
Schweinesteak	200g	250g	300g	350g	400g	500g
Truthahnsteak	200g	250g	300g	350g	400g	500g

Englisch.....innen dunkelrot, lauwarm  
Medium.....innen saftig rosa  
well - done.....ganz durch gegrillt

Zu allen Steaks reichen wir ein überbackenes Baguette, hausgemachte Steaksauce und Kräuterbutter

<b>BEILAGEN:</b>	23	gebratene Zwiebeln	29	Röstbrot
19 Baked Potato	24	Speckbohnen	30	gebratener Mais
gebackene Kartoffel mit Sour creme	25	fr. Champignons mit Zwiebeln	300	<del>Salat</del>
20 Pommes frites	26	Cremechampignons		<del>vo...at</del>
21 Bratkartoffeln mit Speck	27	Pfeffersauce		<del>Ir... mit</del>
22 Krokette	28	Kräuterbutter		<del>er... hat... nicht</del>

12) **Roastbeef**  
„Londoner Art“  
rosa gebraten, dazu hausgemachte Remouladensauce, grüne Bohnen und Speckbratkartoffeln

14) **Ranchersteak**  
„feurig scharf“  
gewürfeltes Steak mit Chili, Knoblauch, Zwiebeln, Paprika und Mais zubereitet, Röstbrot und Salat vom Büffet.

15) **Madam Butterfly**  
saftig gegrilltes Putensteak ca. 230g. serviert mit Kräuterbutter, Röstbrot einer baked Potato mit Sour Creme, dazu ein Salat vom Büffet.

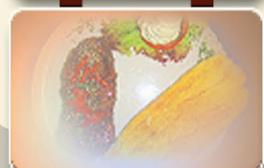
16) **Gebrautes Fischfilet**  
ca. 230g. gelber Saucen, dazu hausgemachte Remoulade, eine baked Potato und ein Salat vom Büffet.

17) **Mr. Ranchersteak**  
saftig gegrilltes, fettfreies Steak aus dem Rinderrücken, ca 200 g. serviert mit Kräuterbutter, dazu gebackene Champignons, Bratkartoffeln und ein Salat vom Büffet.

18) **Mr. Rumpsteak**  
ein herzhaftes Steak aus dem Rinderrücken mit kleinem Fettrand, ca. 200g. dazu Kräuterbutter, Bratkartoffeln und ein Salat nach Wahl vom Büffet.

04821-71001

Saftige Steaks vom Grill



aus ARGENTINIEN  
**STEAKS**

04821-71001

Rancher House  
Specials



*Unser:  
„Special`s for you“*

*Pfeffersteak  
Madagaskar*

saftiges Rancher Steak mit delikater Pfefferrahmensauce, Schmand und frischen Peperoni-streifen bedeckt, dazu Pommes frites und grüne Speckbohnen.

*Horseradish Steak*

saftiges Rumpsteak vom Lavasteingrill, serviert mit frischem Meerrettich und hausgemachter Kräuterbutter, dazu Bratkartoffeln und ein frischer Salat vom Büffet.



*Texas Steak* ca 250g.  
saftiges Schweinerückensteak mit frischen Champignons, Paprika und Zwiebelstreifen in würziger Sauce angerichtet, dazu Pommes frites und Salat vom Büffet.

*Rancher - Teller*

3 Medaillons aus dem Schweinefilet geschnitten, serviert mit frischen Cremechampignons dazu Prinzessbohnen und Bratkartoffeln.



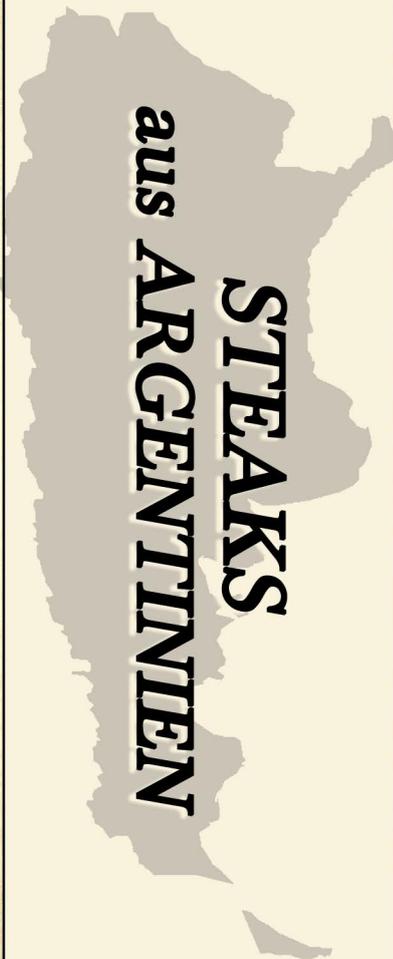
*Trapper Steak*

saftig gegrilltes Entrecote, ca 250g. mit frischen Zwiebeln und Champignons angerichtet, dazu Kräuterbutter und deftige Speckbratkartoffeln.



04821-71001

Special`s  
for you



*Soup, Starters  
and more...*

1) **GOULASCHSUPPE** mit Rindfleisch, Paprika und Zwiebeln frisch gekocht, dazu ein Rancher Finger.



2) **ZWIEBELSUPPE** pikant abgeschmeckt und mit Käse überbacken.



3) **RANCHERFINGER** frisch aufgebackene kleine Brotstange



4) **RANCHERFINGER** mit hausgemachtem würzigem Knoblauch Dip



5) ~~TI... mit Paprika, ... und Champignons in einer würzigen Soße in der Pfanne zubereitet; dazu ein Röstbrot.~~

6) **IDAHO POTATO** eine große Ofenkartoffel mit Sour Creme und gegrillten Putenbruststreifen.



04821-71001

Soup, Starters  
and more

04821-71001

KONTAKT



rancherhouse@web.de

WO finden Sie das RANCHER HOUSE ?

Sie haben Fragen hinsichtlich diverser Veranstaltungen?

Sie haben Fragen in Bezug auf unsere Preise?

Sie haben Fragen bezüglich eines Kegelabends?

...dann rufen Sie uns bitte an oder schreiben Sie uns einfach eine Mail...

...wir freuen uns!!

KONTAKT:

Inhaber - Erwin Biedaßek

Maria - Bornheim - Weg 2  
25524 Itzehoe

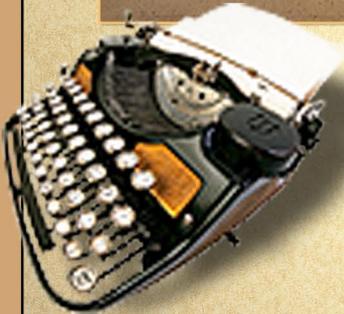
Telefon: 04821 - 71001

Email:

[rancherhouse@web.de](mailto:rancherhouse@web.de)

[www.rancher-house.de](http://www.rancher-house.de)

➔ RESERVIERUNGEN ➔  
bitte nur telefonisch



04821 - 71001

**Abfahrt „Itzehoe NORD“**

Sollten Sie von Ausserhalb kommen, nehmen Sie die **Abfahrt Itzehoe Nord**, welche von der Umgehungsstrasse 5 abgeht.

Dann entlang der **Schenefelder Chaussee** in Richtung Itzehoe immer gerade aus bis zur **JET-Tankstelle**.

Dort links abbiegen in die **Robert-Koch-Strasse** und dann 100 m weiter die zweite rechts in den **„Maria-Bornheim-Weg“** ...

...Sie sind am Ziel!

ANFAHRTS-KARTE