HUGO'S
STEAK & BBQ

Unsere Philosophie

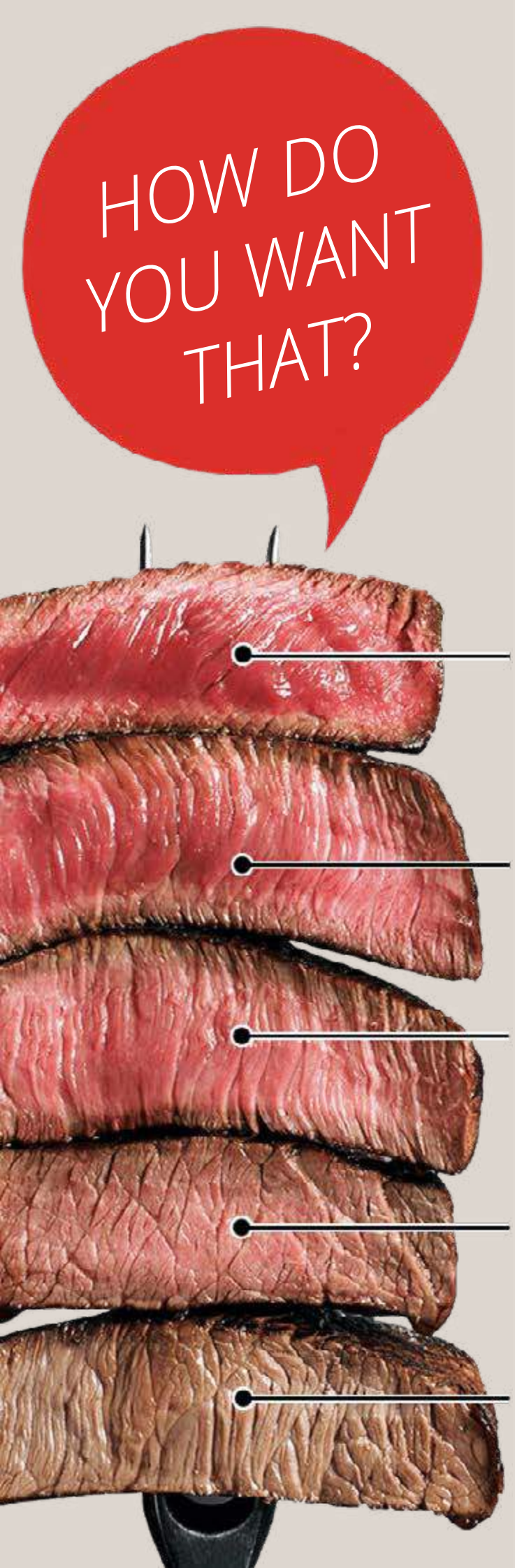
*Bei HUGO´S kommt nur höchste Prime-Fleischqualität auf den Teller.
Unser BLACK ANGUS BEEF beziehen wir
zum größten Teil aus Australien.
Hier leben die Tiere in einer einzigartigen Landschaft.
Saubere und klare Flüsse durchziehen die saftige Weidelandschaft.
Eine artgerechte Tierhaltung sorgt für glückliche Rinder und
dies wiederum ist die Voraussetzung für Qualitätsfleisch.
Außerdem führen wir noch eine Auswahl internationaler Schnitten in
unserem Reifeschrank. Sprechen Sie gerne unseren Service darauf an.*

*Aus ethischen Gründen verzichten wir komplett auf Kalbfleisch.
Unser 100% reinrassiges iberisches Schwein IBÉRICO wächst in Eichenwäldern heran.
Diese Schweine haben die Eigenschaft, intramuskuläres Fett einzulagern.
Dadurch entsteht eine sehr gute Fettmarmorierung, ähnlich wie beim Wagyu-Rind.*

*Das Fleisch zeichnet sich durch einen intensiven Geschmack aus.
Eine weitere Voraussetzung für das perfekte Steak ist derHaJaTec®-Grill,
ausgestattet mit dem patentierten Hightech-Grillrost. Das bedeutet optimales
Indoor-Grillvergnügen mit Holzkohle, ohne dass das Fett in die Glut tropft.
Absolutes Grillvergnügen auf die gesündeste Art und Weise, die direktes Grillen
bieten kann.*

*Hugos Steak & BBQ ist ein wahres Paradies für Fleischliebhaber und
bietet sorgfältig auf dem Holzkohle-Grill zubereitete Premiumsteaks,
edlen Fisch und Meeresfrüchte.
Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt
und ein besonderes Genusserlebnis unserer köstlichen, gehobenen Küche.*

Ihr Hugo's-Team



STEAK ORDER GUIDE

RARE
COOL, RED CENTER

MEDIUM RARE
WARM, RED CENTER

MEDIUM
WARM, PINK CENTER, TOUCH OF RED

MEDIUM WELL
WARM BROWN, PINK CENTER

WELL DONE
HOT, BROWN CENTER WITH NO PINK

Vorspeisen

Suppen

Süßkartoffelsuppe [2] **9,00**
mit Chorizo, einer Crémehaube mit frischem Basilikum,
dazu reichen wir Brot

Gulasch ungarische Art **10,00**
Mit Black Angus Beef, dazu reichen wir Brot

Salate

Spinat Salat [12] **7,50**
Blanchierter Spinat mit Trüffel-Sesamsoße

Baby Leaf Salat **8,00**
Baby Leaf mit frischen und getrockneten Tomaten,
Gurke und Paprika
Wahlweise mit: Balsamico-Dressing [8,11] oder Mango-Dressing

Wahlweise zusätzlich mit:
Garnelen ..... **+10,00**
Gegrillten Rinderstreifen ..... **+11,00**

Vorspeisenplatte Special

Gemischte Vorspeise [6,7] ..... **p.P. 15,90**
(Empfehlung des Hauses) ab 2 Pers.

Rinderspieß mit Grillgemüse
Gegrillter Tintenfisch
Gegrillte Jakobsmuscheln
Gegrillte Garnelen
dazu 3 verschiedene Dips

Vorspeisen-Spezial

Tako Salad [4,7] **17,50**
Gegrillter Tintenfisch mit einem Ponzu-Knoblauch Dressing
und Baby Leaf Salat

Gegrillte Jakobsmuscheln [7,13] **16,50**
mit Rucola, dazu reichen wir Brot

Beef-Tatar [1,3,11,13] **16,50**
Handgeschnittenes Black Angus mit einem Wachtel-Ei [1]
und Tatar-Sauce, dazu reichen wir Brot

Avocado-Salat **13,50**
mit Avocado, Tomaten, Parmesan, Olivenöl und Dill,
dazu reichen wir Brot [2,8]

Lachs Avocado-Salat [5] **20,00**
Lachs über Holzkohle gegrillt, Avocado, Tomaten,
Parmesan, Olivenöl und Dill, dazu reichen wir Brot [2,8]

Knoblauch-Brot [1,2,13] **4,50**
Eingeriebenes Brot über Holzkohle gegrillt [3,13]
mit Knoblauch und Butter

Carpaccio [1,2,13] **15,50**
Balsamico Creme, Paprika-Aioli, Rucola, Parmesan
und Portwein Zwiebeln, dazu reichen wir Brot [1,2,3,11,13]

Burrata [1,2,13] **11,00**
angerichtet mit Rucola, Cherry Tomaten, Olivenöl,
Balsamico Creme, dazu reichen wir Brot

Tempura-Aubergine [2] **10,00**
Dünne Auberginenscheiben im Tempuramantel,
dazu servieren wir Sourcream

Beef - Rindfleisch

*Unser Premium Fleisch stammt von reinrassigen **Black-Angus-Rindern**, die ein freies und erfülltes Leben genießen können. Die Tiere leben auf großflächigen Farmen in einer grünen Umgebung. Hier bieten sich viele ideale Voraussetzungen für die Produktion von erstklassigem Black-Angus-Rindfleisch.*

Dry Aged Steak

Tenderloin/ Filet

Das Filet ist das zarteste und begehrteste Fleischstück. Es liegt unter dem Rückenmuskel, in einem Bereich, der so gut wie nie beansprucht wird. Daher sind Filet Steaks besonders feinfaserig und mager.

	ca.250g	300g
Dry Aged Filet vom Black Angus	40,00	45,00

Sirloin/ Roastbeef/ Rumpsteak

Teilstück vom Rind zwischen Hochrippe und der Hüfte, extrem saftig durch den charakteristischen Fettdeckel.

	ca.250g	300g
Dry Aged Roastbeef vom Black Angus	32,00	37,00

Rib-Eye/ Entrecôte

Die Hochrippe ist das Rückenstück (Rib Eye) des Rinds zwischen der achten und zwölften Rippe. Es liegt zwischen Rindernacken und dem weiter hinten befindlichen Roastbeef

	ca.250g	300g
Dry Aged Entrecôte vom Black Angus	35,00	44,00

F. DICK
STAINLESS STEEL

Beef - Rindfleisch

Teres Major Steak
Dieses Stück Fleisch ist auch bekannt unter dem Namen Petit Filet und Chuck Tender Steak, zart wie Filet aber kräftiger Geschmack.

	ca.250g	300g
T.M. vom Black Angus	31,00	36,00

Hanging Tender
In Frankreich als Onglet vertreten, muss man das Hanging Tender in Deutschland noch suchen. Dieses Stück ist nur einmal im Körper vertreten, saftig und intensiv.

	ca.250g	300g
Hanging Tender vom Black Angus	31,00	36,00

Bavette
Ein Schnitt aus der Dünnung im unteren Bauchbereich, langfaserig sehr mager, aber trotzdem sehr geschmacksintensiv.

	ca.250g	300g
Bavette vom Black Angus	28,00	32,00

T-Bone vom Black Angus (ab 500g) ..... pro 100g 10,00
Das T-Bone Steak wird aus dem Rücken geschnitten und besteht aus dem Roastbeef und einem kleinen Stück Filet. Beide werden durch einen Knochen voneinander getrennt. Dieser gibt dem Steak seinen Namen, denn er hat eine charakteristische T-Form.

Porterhouse vom Black Angus (ab 500g) ..... pro 100g 11,00
Es wird sowie das T-Bone Steak, mit Filet und Knochen aus dem flachen Roastbeef geschnitten. Allerdings besitzt es einen größeren Filetanteil.

Tomahawk vom Black Angus (ab 1000g) ..... pro 100g 9,00
Das Tomahawk Fleisch wird aus dem vorderen Rücken geschnitten, zwischen der achten und zwölften Rippe, welcher einen extra langen Knochen hat. Es gehört zu den größten Steaks, die aus einem Rind geschnitten werden können.

Rindfleisch am Spieß [4,13] 31,00
Mit Baby Leaf Salat, Mango-Dressing und Trüffel-Ponzu-Soße

Rind-Spieß mit Gemüse 28,00
Zartes Rindfleisch mit Grillgemüse am Spieß

Ibérico

Unser 100% reinrassiges, iberisches Schwein wächst in einem Eichenwald heran. Diese Schweine haben die Eigenschaft, das intramuskuläre Fett einzulagern und dadurch eine sehr gute Fettmarmorierung, ähnlich wie beim Wagyu-Rind, auszuprägen. Es zeichnet sich durch seinen intensiven Geschmack aus.

Ibérico-Secreto (ESP) ..... *ca.300g* ***36,00***
Mit feinen Fettäderchen (Fleischmarmorierung) durchzogen, ähnlich wie bei den Wagyu-Rindern.

Ibérico-Filet (ESP) ..... *ca.300g* ***34,00***
Das beste Stück vom Schwein, schöne Marmorierung, intensiv im Geschmack

Spareribs (nicht vom Ibérico) ***27,00***
mit hausgemachter Marinade, dazu servieren wir unsere Steakhouse Pommes

Lamm

Neuseeland

Die natürliche Marmorierung des Lammfleisches garantiert größte Zartheit und Geschmackstiefe. Durch die Freilandhaltung auf saftig grünen irischen Wiesen erhält es seinen aromatischen, frischen und unverwechselbaren würzigen Geschmack.

Lamm-Carré (NZL) [9] ***36,00***
Lamm-Carre auf einem Grillgemüse Bett
mit Süßkartoffelpüree dazu eine Portweinsoße

Geflügel

Maishähnchen [2,11] ***29,00***
mit Grillgemüse und Sour Cream

Barbarie Ente [9] ***34,00***
Fein geschnittene Barbarie-Ente
mit Süßkartoffelcreme und Portweinsoße

Fisch

Lachsfilet mit Grillgemüse [5] ..... ca.250g **32,00**

Lachs gehört heute zu den am meisten geschätzten Speisefischen.
Sein orangerosa bis dunkelrotes Fleisch ist reich an Omega-3-Fettsäuren

Tiger Prawns [2,6,11] ..... ca.300g **42,00**

Gegrillte Tiefsee-Garnelen mit Knoblauch-Thymian-Butter
eingestrichen und dazu servieren wir Grillgemüse

Tiger Prawns im Speckmantel [2,6,11] ..... ca. 200g **32,00**

Gegrillte Tiefsee-Garnelen im Speckmantel, dazu
Drillingskartoffeln und Trüffel-Mayonnaise

Burger

Hugo's Signature Burger [1,2,3,4,9,11,12,13] **25,00**

Dry Aged Beef Burger mit Black Angus Rib-Eye,
Portwein-Zwiebeln, Spiegelei, Paprika-Aioli und
Trüffelmayo in einem Butter Brioche.
Dazu servieren wir Trüffel Steakhouse-Pommes

Pulled Pork Burger [1,2,3,4,11,12,13] **21,00**

Feinstes Pulled Pork, Tomatensalsa, Cole Slaw, White BBQ
und Trüffel Steakhouse-Pommes

Cheeseburger mit Bacon [1,2,3,4,7,9,11,12,13] **19,00**

Black Angus Beef Burger, Cheddar, knuspriger Bacon,
BBQ-Sauce, Rucola, Tomaten und Steakhouse Pommes

Double Cheeseburger mit Bacon [1,2,3,4,7,9,11,12,13] **25,00**

Doppelt Black Angus Beef, Cheddar, knuspriger Speck,
BBQ-Soße, Rucola, Tomaten und Steakhouse Pommes

Black Beef Burger [1,2,3,4,11,12,13] **24,00**

Black Angus Beef, Zwiebeln, Cheddar, Trüffelmayonnaise,
saure Gurken und Trüffel-Pommes

Rib-Eye Burger [1,2,3,4,9,11,12,13] **29,00**

Ca. 200 gr. Rib-Eye, Portweinzwiebeln, Tomaten,
Paprika Aioli und dazu Steakhouse Pommes

Sharing is Happiness

Surf 'n' Turf [1,2,3,4,11,12,13] ..... für 2 Personen **118,00**
Kombination von Filet, Roastbeef und Rib-Eye (ca. 600g) und Tiger Prawns (ca. 200g), verschiedene Dips und zwei Beilagen Ihrer Wahl

Hugo's Beef Mix ..... für 2 Personen **84,00**
Unser Chefkoch empfiehlt eine Kombination aus drei verschieden Fleischstücken vom Filet, Rib-Eye und Roastbeef (ca. 600g), verschiedene Dips und zwei Beilagen Ihrer Wahl

Specialplate of Beef ..... für 4 Personen **175,00**
Tomahawk & T-Bone (ca. 1800g)
Mit vier verschiedenen Beilagen und Dips

Hugo's Pasta

Mit Trüffelsalz und Sahnesoße wahlweise mit:

Pasta [2,13] mit Speck, Radicchio und Gorgonzola **17,00**

Pasta [2,13] mit Rinderstreifen und Rucola **19,00**

Pasta [2,13] mit Kirschtomaten und Rucola **15,00**

Pasta [2,6,13] mit Garnelen und Rucola **22,00**

Pasta mit Jacobsmuscheln und Rucola **30,00**

Für unsere kleinen Gäste

(Nur für unsere junge Gäste bis 15 Jahre alt)

Fischstäbchen [2,5,13] mit Pommes **10,00**

Chicken Wings [2,13] mit Pommes **12,00**

Cheeseburger [2,13] mit Pommes **12,00**

Hausgemachte Saucen

Portweinsoße [9]	*2,00*
Cognac-Pfeffer-Rahm [2,13,9]	*2,00*

Hausgemachte Dips

White BBQ [1]	*2,00*
BBQ [4,7,13,11,12,9]	*2,00*
Hugo's Special [1,2,11] *(Trüffel-Mayonnaise)*	*2,00*
Paprika-Aioli [1,2]	*2,00*

Hausgemachte Butter

Knoblauch-Chilli-Butter [2,11]	*1,50*
Kräuterbutter [2,11]	*1,50*
Trüffelbutter [2,11]	*2,00*

Beilagen

Drillingskartoffeln

wahlweise zusätzlich mit:

Geröstetem Sesam [12]	**5,00**
Rosmarin	**5,00**
Trüffel	**6,00**
Salz	**4,00**
Folienkartoffel mit Sourcreme [2,11]	**5,00**

Steakhouse-Pommes

Salz	**4,50**
Trüffel	**5,50**
Süßkartoffel	**6,50**
Maiskolben	**5,50**
Blattspinat [8,9] mit Pinienkernen in Sahnecreme	**6,00**
Kenia Bohnen im Speckmantel (3 Stück)	**6,00**
Süßkartoffelcreme	**7,00**
Kartoffelcreme [2] Feines Kartoffelcreme mit Bergkäse und Butter	**6,00**
Grillgemüse Paprika, Zucchini, Champignons	**5,00**

Dessert

Kaiserschmarrn [1,2,8,13] **13,00**
Karamellisierter Kaiserschmarrn serviert mit Mandeln,
einer Kugel Vanille-Eis und Apfelmus

Signature Tiramisu „Flavoured Whiskey“ [1,2,13] **9,00**
Tiramisu mit Whiskey und Espresso

Gegrillte Banane [2,8] **11,00**
Mit Baileys, Nougat, Früchten und einer Sahnehaube

Karamellcreme [1,3,5,7,8] **10,00**

Hot Chocolate Cake [1,3,5,7,8,9] **11,00**
Mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne

Lebensmittelallergene:

1. Eier, 2. Milch (einschließlich Laktose /Milchzucker) 3. Sellerie, 4. Soja, 5. Fisch 6. Krebstiere (Flusskrebse, Garnelen, Hummer, Krabbe, Krill, Languste, Scampi), 7. Weichtiere (Schnecken, Tintenfische, Muscheln, Austern), 8. Nüsse (Schalenfrüchte: Mandeln, Macadamia, Pistazien, Walnüsse, Cashew, Pecannuss, Haselnuss und Paranüsse), 9. Sulfite (Wein, Trockenobst) 10. Lupine, 11. Senf, 12.Sesam,13. Gluten (Glutenhaltiges Getreide: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel Kamut), 14. Erdnüsse 16. Kann Spuren von 13,1,4,2,8 enthalten.

HUGO'S Steak & BBQ

Bahnhofstraße 47
87435 Kempten (Allgäu)

Tel: 0831 5122728

www.hugos-kempten.de