

## Lost in translation?

### **For our international guests:**

We recommend the Google Translate app – it lets you translate the entire menu live with your camera. Just make sure to download it in advance, point your phone at the page, and discover everything we have to offer in your own language.



# SERVUS & BIENVENIDOS IM EL VENADO!

Es gibt Abende, die fließen mühelos dahin. Leicht. Warm. Und irgendwie genau richtig. Kein großes Tamtam, kein Chichi, sondern einfach dieses eine Gefühl: „Hier bin ich richtig.“ Und genau für solche Momente gibt es unser EL VENADO.

Hier geht es nicht nur ums Essen und Trinken – hier geht es ums Zusammen-sein. Um Geschichten, Gelächter, das dritte Glas Wein und das Gefühl, dass alles gerade ein bisschen mehr nach Leben schmeckt.

Wo Alpenherz auf Andenfeuer trifft und dein Gaumen Samba tanzt. Wild aus eigener Jagd, ehrliche Hausmannskost mit einem Twist und unsere beliebten lateinamerikanischen Klassiker – das alles und mehr wartet auf deinem Teller.

Und weil zu einem guten Bissen ein guter Schluck gehört, ist unsere Bar ein wahres Aromen-Abenteuerland. Fruchtig, herb, süß oder einfach nur wow – Hauptsache mit Stil und Charakter.

*Also, lass dich treiben. Genieß den Abend. Und wenn du am Ende sagst: „So schmeckt das Leben“, dann haben wir alles richtig gemacht.*

*¡Buen provecho & guten Appetit!*



## ALLES HAT SEINE ZEIT

Unsere Reise begann mit Salud – einem Franchise, das viele von euch mit bunten Tellern, feuriger Tex-Mex-Küche und geselligen Abenden verbindet. Wir sind dankbar für diese Zeit. Aber irgendwann war da dieses Gefühl: Da geht noch mehr.

Mehr Herz, mehr Handwerk, mehr Wir. Also haben wir losgelassen – und sind gleichzeitig angekommen.

EL VENADO ist das Ergebnis dieser Entwicklung. Kein Konzept von der Stange, sondern etwas Eigenes. Gewachsen aus unserer Leidenschaft für alpine Hausmannskost, veredelt durch lateinamerikanische Aromen und getragen von der Idee, einen Ort zu schaffen, der sich anfühlt wie ein gutes Gespräch unter Freunden: offen, warm und ehrlich.

„Alpenherz und Andenfeuer“ – das ist kein Slogan, das ist unser innerer Kompass. Er führt uns zu Gerichten mit Seele, Momenten mit Tiefgang und einem Miteinander, das inspiriert.

Wir wollen näher dran sein – an unseren Wurzeln, an unseren Gästen, an dem, was uns wirklich wichtig ist. Mehr Regionalität, mehr Saisonalität, mehr Echtheit. Unsere Küche bleibt ehrlich, wird aber mutiger. Unsere Atmosphäre bleibt entspannt, wird aber noch persönlicher. Wir lassen Raum für Neues, ohne das Vertraute zu verlieren.

**Ein Ort, der sich nicht wie ein Konzept anfühlt –  
sondern wie dein Lieblingsplatz.**

*Schön, dass du diesen neuen Weg mit uns gehst.*



*Bleib mit uns  
verbunden!*

Auch nach dem  
letzten Bissen.





# **STARTERS, SOUPS & SALADS**

# STARTERS

## *Guacamole Dip*

9,90 €

Feine Avocado-creme mit hausgemachten Nachos

## *Carpaccio*

19,50 €

Carpaccio vom Wild aus eigener Jagd, mit Basilikum-Pesto, Parmesan, mariniertem Rucola und Baguette

## *Baked Onions*

9,50 €

Gebackene Zwiebelringe mit würzigem Sauerrahm-Dip

## *Gamba Verde*

17,90 €

Gegrillte Garnelen mit Avocado-creme, Tomatenwürfeln und Tortilla Chips

## *Nachos Supreme*

10,90 €

Hausgemachte Nachos mit Cheddar überbacken, Sauerrahm-Dip, Chili-Salsa und Guacamole

## *Bistec Tartaro*

19,90 €

Fein garniertes Beef Tatar vom Rinderfilet mit Butter und getoastetem Weißbrot

## *Tapas*

16,90 €

Gegrillte Garnelen mit Avocado-creme, Pimientos de Padrón mit Meersalz und „Chili con Goulasch“

*Unser Vorspeisen-Star:*

**NACHOS  
SUPREME**



# S O U P S

## *Baked Potato Soup*

7,90 €

Würzige Kartoffelcremesuppe mit Lauch,  
überbacken mit Cheddar

## *Sopa Dorada*

7,90 €

Cremige Maiscremesuppe, verfeinert mit einem Hauch  
Knoblauch

## *Hillside Soup*

5,90 €

Klassische Rindssuppe mit Wurzelgemüse und Schnittlauch,  
wahlweise mit:

- Frittaten
- Grießnockerl

# S A L A D S

## *Caesar Chicken Salad*

19,90 €

Knackiger Romanasalat mit Hühnerfilet, gebratenem Speck,  
Parmesan, Croutons und Caesar-Dressing

## *Tagliata de Vaca*

24,90 €

Rosa gebratene Rinderfiletscheiben auf bunten Blattsalaten  
mit Balsamico-Glace und geriebenem Parmesan

## *El Venado's Quinoa Bowl*

9,50 €

Hausgemachter Quinoa-Salat

## *Salad Bowl*

8,50 €

Bunt gemischter Beilagensalat, wahlweise mit:

- Essig-Öldressing
- Hausdressing
- Joghurt-Dressing

# WILD AUF WILD?

*Unsere Liebe zur Jagd beginnt nicht in der Küche --- sondern draußen, wo der Morgennebel noch zwischen den Bäumen hängt.*

Das Wildbret stammt aus der Mölltaler Jagd und wird direkt bei uns im Haus mit viel Herzblut verarbeitet. Was genau wir dir auf deinem Teller anrichten, hängt von Saison, Jagdglück und manchmal auch vom Mond ab. Deshalb empfehlen wir dir unsere Wildgerichte am liebsten persönlich – frisch, ehrlich und voller Charakter.

Unsere Küche behandelt das Wild mit Respekt – keine Show, kein Schnickschnack, sondern echtes Handwerk. Wir legen Wert auf jedes Detail – von der Reifung bis zum letzten Gewürz. Und weil Wild nicht nur besonders schmeckt, sondern auch besonders gut tut, servieren wir dir Natur pur – unverfälscht und voller Geschmack.

**Und wenn du dir ein Stück davon mit nach Hause nehmen möchtest: Frag einfach nach. Wir verkaufen unser Wildfleisch auch auf Anfrage.**









# MAIN DISHES & SPECIALS

# RIBS & WINGS

## *Ribs & Wings*

20,90 €

Knusprig gebackene Chicken Wings und saftige Spare Ribs, dazu Garlic Bread und ein gegrillter Maiskolben

## *B-B-Q Baby Backribs*

20,90 €

Saftige Spare Ribs mit pikanter Barbecue-Sauce, dazu Baked Potato

## *Veracruz Honeyribs*

20,90 €

Saftige Spare Ribs mit süß-saurer Sauce aus Honig und Curry, dazu ein gegrillter Maiskolben

## *Texas Ribs*

20,90 €

Saftige Spare Ribs im Ganzen, dazu Garlic Bread, am Holzbrett serviert

## *Buffalo Wings*

18,90 €

Knusprig gebackene Hühnerflügel mit pikanter Sweet-Chili-Sauce



*Zu allen Gerichten servieren wir unsere pikante Chili-Salsa und einen cremigen Sauerrahm-Dip – weil's einfach besser passt, wenn süß, scharf und cremig zusammenkommen.*

# MEXICAN FAVORITES

## *Caesar Chicken Burrito*

18,90 €

Gerollter Burrito mit Cheddar, Mozzarella, zartem Hühnerfilet (in Salsa mariniert), Mais, Paprika, knackigem Romanasalat, Caesar-Dressing, Sauerrahm-Dip und Chili-Salsa

## *Acapulco Sampler*

20,90 €

Drei gebratene Tortillas, gefüllt mit „Chili con Goulasch“, gebratenem Gemüse und Hühnerfleisch, überbacken mit Cheddar

## *Mexican Variation (only for two)*

34,90 €  
pro Person

200 g Huftsteak, Buffalo Wings, Spare Ribs, Gambas, dazu Maiskolben, Cheese Teezers, Jalapeños, Wedges und Garlic Bread

- Chili-Salsa / Pfefferrahmsauce / Guacamole / Sauerrahm-Dip

# QUESADILLAS

## *Beef Quesadilla*

22,90 €

Gegrillte Weizentortilla, gefüllt mit Rinderhufststreifen, Saisongemüse, Shredded Cheese und Sauerrahm, dazu Chili-Salsa

## *La Veggies'dilla*

18,90 €

Gegrillte Weizentortilla gefüllt mit Saisongemüse, Quinoa, Shredded Cheese und Sauerrahm, dazu Chili-Salsa

## LUST AUF VEGETARISCH ODER VEGAN?



Viele unserer Gerichte gibt's auf Wunsch auch vegan – einfach kurz Bescheid geben, wir kümmern uns drum. Und keine Sorge: Geschmack wird dabei garantiert nicht weggelassen.

## UNSERE FAVORITEN

### *Andean Garden Burger*

Mit hausgemachtem Kichererbsen-Quinoa-Patty, Blattsalat, Tomate, Gewürzgurke, fresh Onions, caramelized Onions und Burger-Sauce

### *El Venado's Quinoa Bowl*

Hausgemachter Quinoa-Salat

### *Tacos Vegano*

Gefüllte Weizentortillas mit Blattsalaten, Mais, Bohnen, Guacamole, Chili-Salsa und knusprigen Pulled Chunks aus Erbsenprotein

### *La Veggies'dilla*

Gegrillte Weizentortilla gefüllt mit Saisongemüse, Quinoa, Shredded Cheese und Sauerrahm, dazu Chili-Salsa

# EIN KÖRNCHEN CHARAKTER

## *Entdecke Quinoa -- das Gold der Anden auf deinem Teller.*

Seit über 5.000 Jahren trotzt Quinoa Wind, Sonne und kargen Böden hoch oben in den Anden – und genau das macht es so besonders. Es wächst, wo andere längst aufgeben, steckt voller Kraft und bringt genau die richtige Mischung aus Feuer, Tiefe und Leichtigkeit mit, die unsere Küche prägt.

Für uns ist Quinoa mehr als nur ein Beilagenersatz. Es steht für das, was wir im EL VENADO leben: bewusst genießen, mit Neugier kombinieren – und Altbewährtes neu denken. Nussig im Geschmack, leicht im Biss und vielseitig einsetzbar, passt Quinoa perfekt zu unserer wilden Hausmannskost mit südamerikanischem Flair.

Ob als Begleiter zu Wild, Gemüse oder in Bowls – Quinoa macht keine Show. Aber Eindruck! Denn Quinoa steht nicht nur für gesunde Ernährung, sondern auch für Haltung: für Naturverbundenheit, für Respekt gegenüber den Ursprüngen und für eine Küche, die aus weniger mehr macht.

## *Warum wir Quinoa lieben:*

**Vollwertiger Alleskönner:** Quinoa ist eines der wenigen pflanzlichen Lebensmittel mit allen neun essentiellen Aminosäuren – ein echtes Kraftpaket.

**Gut für Körper & Kopf:** Reich an Eisen, Magnesium, Zink und B-Vitaminen – perfekt für alle, die Energie aus echter Nahrung ziehen wollen.

**Von Natur aus glutenfrei:** Für sensible Genießer ein Geschenk – für alle anderen einfach leicht und bekömmlich.

**Textur mit Charakter:** Locker, leicht nussig und angenehm bissfest – Quinoa bringt genau die Tiefe mit, die unsere Gerichte spannend macht.





# FISH & SEAFOOD

## *Filet de Lucio*

23,50 €

gebratenes Zanderfilet mit mexikanischer Tequila-Limetten-Butter, Quinoagemüse und Mandelbrokkoli, dazu Limettenaioli

## *Calamari Parilla*

22,90 €

Gegrillte Calamari mit Cherrytomaten, Oliven und Kapern, dazu cremige Polenta und Limettenaioli

## *Camarones al Ajillo*

26,90 €

Gegrillte Rotgarnelen (Wildfang) in pikanter Knoblauch-Limetten-Butter und Garlic Bread, dazu Limettenaioli

## *Surf & Turf*

38,90 €

150 g Rinderfilet, drei Stück Rotgarnelen (Wildfang) vom Grill, mit Garlic Bread, dazu Garlic-Butter

# SPECIALS

## *Crispy Chicken Alpine*

20,90 €

Gebackene, ausgelöste Hendlhaxe mit lauwarmem Kartoffelsalat, dazu Limettenaioli

## *Chili con Goulasch*

21,50 €

Rauchiges Aroma, kernige Textur und fruchtig-tomatige Noten – wie ein klassisches Chili con Carne, aber mit Rindfleischwürfeln und Paprikanote à la traditionelles Goulasch, dazu cremige Polenta

## *Tacos Vegano*

19,90 €

Gefüllte Weizentortillas mit Blattsalaten, Mais, Bohnen, Guacamole, Chili-Salsa und knusprigen Pulled Chunks aus Erbsenprotein

# BURGER-KREATIONEN

## *El Venado Burger*

21,90 €

mit Schweinsbraten, Blattsalaten, Tomate, Gewürzgurke, Rotkrautsalat, fresh Onions, caramelized Onions und Dijonsenf

## *Bacon Cheeseburger*

18,90 €

mit 180 g hausgemachtem Black-Angus-Beef-Patty, Blattsalaten, Cheddar, Speck, Tomate, Gewürzgurke, fresh Onions, caramelized Onions und Burger-Sauce

## *Deer Burger*

22,90 €

mit 180 g hausgemachtem Wildfleisch-Patty, gratiniert mit Brie, dazu Blattsalate, Cheddar, Speck, Tomate, Gewürzgurke, fresh Onions, caramelized Onions, Burger-Sauce, Rotkrautsalat und Spiegelei

## *Crispy Chicken Burger*

18,90 €

mit ausgelöster gebackener Hendlhaxe, Blattsalate, Tomate, Gewürzgurke, fresh Onions und Sweet-Chili-Sauce

## *Andean Garden Burger*

18,90 €

mit hausgemachtem Kichererbsen-Quinoa-Patty, Blattsalat, Tomate, Gewürzgurke, fresh Onions, caramelized Onions und Burger-Sauce



*Unsere Burger kommen im fluffigen Sesam-Bun – goldbraun getoastet, zart im Biss und mit genau der Portion Standfestigkeit, die ein guter Burger braucht.*

## DARF'S EIN BISSCHEN KNUSPER SEIN?



Zu jedem unserer Burger servieren wir dir eine Beilage nach deinem Geschmack: klassische Pommes, würzige Wedges oder goldene Süßkartoffelpommes. Außen knusprig, innen weich – genau so, wie's sein soll. Entscheiden musst nur du.

# STEAKS



**Ob rare, medium oder well done –  
dein Steak kommt genau so  
auf den Teller, wie du es  
am liebsten hast.**

## *Filetsteak mit Kräuterbutter*

200 g das Feinste vom Rind	36,00 €
300 g das Feinste vom Rind	45,00 €

## *Huftsteak mit Kräuterbutter*

200 g Rindersteak aus der Huft	26,00 €
300 g Rindersteak aus der Huft	35,00 €

## *Wild auf Steak?*

*Je nach Saison haben wir auch feine Cuts vom Wild für dich –  
einfach nachfragen, wir schauen gern, was die Jagd hergegeben hat.*

**EIN  
STEAK  
KOMMT  
SELTEN  
ALLEIN**

Zum perfekten Steak gehört mehr als nur der richtige Garpunkt – nämlich Saucen, die mitspielen.

Fruchtig, würzig oder rauchig –such dir deinen Favoriten auf der nächsten Seite aus und gönn deinem Bissen das gewisse Extra.

# SIDES & SAUCES

## *Sattmacher*

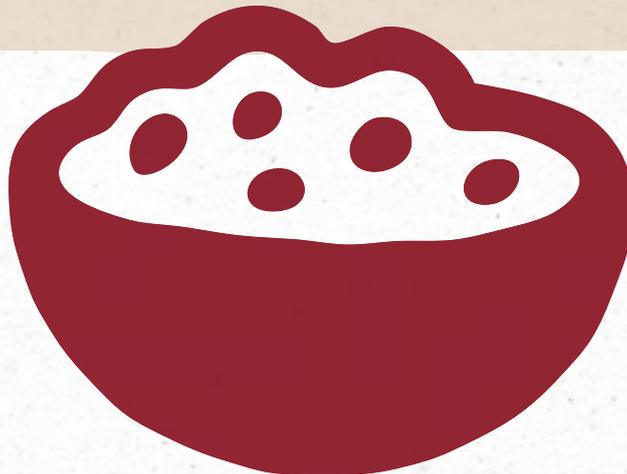
Pommes	5,90 €
Baked Potato	5,50 €
Süßkartoffel-Pommes	6,90 €
Amazing Wedges	5,90 €
Garlic Bread	4,90 €
Cremige Polenta	6,90 €

## *Veggies*

Quinoagemüse	6,90 €
Brokkoli	5,50 €
Corn on the Cob	4,90 €
Grüne Bohnen mit Speck	5,90 €
Grillgemüse	6,90 €
Pimentos de Padron	7,90 €

## *Dips*

Pfeffer-Paprika-Sauce	4,00 €
Guacamole	4,50 €
Sauerrahm-Dip	2,50 €
BBQ-Sauce	3,00 €
Chili-Salsa	3,50 €
Garlic Butter	3,00 €
Sweet-Chili	3,50 €
Limettenaioli	3,50 €
Cocktail-Sauce	3,00 €





**DESSERT**

<b><i>Crème Brûlée</i></b> <i>oder Espresso-Martini-Brûlée</i>	9,90 €
Feine Vanillecreme karamellisiert, mit oder ohne Kaffee, mit Schlagobers und Früchten	
<b><i>Schoko-Soufflé</i></b>	10,50 €
Mit Vanilleeis, Schokoladensauce, Schlagobers und Früchten	
<b><i>Churros</i></b>	9,90 €
Gebackene Brandteigstangen mit Schokoladensauce, Schlagobers und Früchten	
<b><i>Sorbetto Limone</i></b>	9,90 €
Cremiges Zitronensorbet mit Wodka und Prosecco	
<b><i>Café Helado</i></b>	8,90 €
Köstliches Vanilleeis und eisgekühlter Kaffee, garniert mit Schlagobers	
<b><i>Ice Cream Crêpe</i></b>	9,90 €
Palatschinke gefüllt mit cremigem Vanilleeis, mit Schokoladensauce und Mandeln, garniert mit Schlagobers	
<b><i>Beso Caliente</i></b>	9,00 €
Köstliches Vanilleeis übergossen mit warmen, marinierten Himbeeren, garniert mit Schlagobers	
<b><i>Copa de la Casa</i></b>	9,50 €
Verschiedene feinste Eissorten, mit Früchten und Schlagobers reichlich garniert	

## ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN?



Sprich uns einfach an – wir sagen dir gern, was in unseren Gerichten steckt und was du beachten solltest. Unser Team hilft dir unkompliziert und ehrlich weiter.



# EL VENADO MINIS

## *Chicken Fingers*

13,50 €

Saftig gebackene Hühnerbruststreifen mit Pommes und Ketchup

## *Corn on the Cob*

4,90 €

Gegrillter Maiskolben, ohne weitere Beilagen

## *Niños Burger*

14,90 €

Hausgemachtes Beef Patty im Sesam-Bun, mit Käse, Eisbergsalat, Burger-Sauce und Pommes

## *Venaditos*

8,90 €

Gebackene Mozzarella-Sticks mit Sauerrahm-Dip

## *Tortilla Tradicional*

7,90 €

Gegrillte Weizentortilla mit Shredded Cheese

**WEIL JEDER  
ANLASS ETWAS  
BESONDERES  
VERDIENT**



**Ob Geburtstag, Hochzeit oder Firmenfeier** – im EL VENADO wird aus einem Event ein echtes Erlebnis. Drinnen wie draußen bieten wir Raum für bis zu 120 Gäste, liebevoll umsorgt und ganz auf euch abgestimmt.

Unser Garten lädt zum Anstoßen unter freiem Himmel ein, und auch im Innenbereich gestalten wir den Rahmen so, wie er zu euch und eurem Fest passt. Menü, Deko, Ablauf – wir machen's gemeinsam rund. Sag uns einfach, was dir wichtig ist – wir kümmern uns mit Herz um den Rest.

Klingt gut? Dann komm gern auf uns zu. Wir freuen uns darauf, mit dir etwas Unvergessliches auf die Beine zu stellen.

