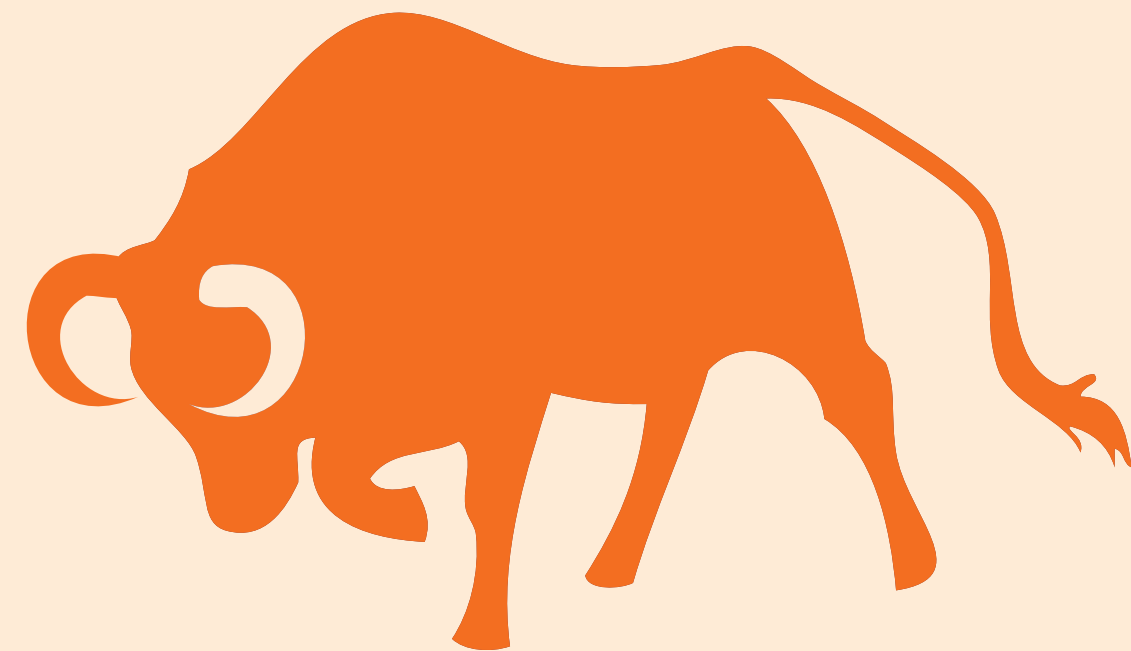


hellweg   
steaks und mehr

hellweg   
steaks und mehr



**Partyservice | Feiern | Veranstaltungen**

Am Hüttenbrink 35 . 33334 Gütersloh  
Fon 05241/4 07 33 . Fax 05241/94 24 43  
info@hellweg-guetersloh.de  
www.hellweg-guetersloh.de

**Wir sind für Sie da**

Jeden Tag Mittagstisch, außer Dienstags und Samstags:  
11 bis 14 Uhr und 16 bis 1 Uhr  
Samstag: 17 bis 1 Uhr  
Küche bis 23 Uhr geöffnet

## Entradas | Vorspeisen

- 1. Krabbencocktail** 8,50 €
- 2. Gambas al Ajillo** 11,00 €  
Gambas in Kräuter-Knoblauchöl
- 3. Caracol-Spezial** 7,50 €  
1/2 Dutzend Weinbergschnecken  
nach Art des Hauses, überbacken
- 4. Pecorine al Horno** 8,00 €  
mit Schafskäse, frischen Tomatenscheiben,  
Peperoni und Oliven, überbacken
- 5. Camembert** 7,50 €  
gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Butter
- 6. Muscheln** 8,50 €  
mit Tomaten und Parmesan, überbacken
- 7. Carpaccio** 11,00 €

## Sopas | Suppen

- 8. Consommé** 3,50 €  
Rinderkraftbrühe mit Fleisch- und Nudleinlage
- 9. Sopa de Gulasch** 3,50 €  
würzige Gulaschsuppe
- 10. Sopa de Tomate** 3,50 €  
Tomatensuppe mit Sahnehäubchen
- 11. Sopa de Cebolla** 4,00 €  
Zwiebelsuppe mit Käse überbacken
- 12. Argentinische Bohnensuppe** 3,50 €  
scharf

## Ensaladas | Salate

- 13. Salat-Buffer**  
Immer knackig, immer frisch, mit köstlichen Dressings.  
Für alle Salat-Feinschmecker, die sich gerne ihren Salat  
am Buffet selbst zusammenstellen. Nehmen Sie soviel,  
wie einmal auf Ihren Teller passt!  
  
kleiner Teller 5,50 €  
großer Teller 8,50 €
- 14. Fitness-Salat** 10,50 €
- 15. Neptun-Salat** 11,50 €
- 16. El Gaucho Salat** 12,50 €  
großer, gemischter Salat mit Rinderstreifen

### Dressings nach Ihrem Geschmack

Alle HELLWEG-Dressings werden ohne Konservierungsstoffe  
nur mit Pflanzenöl oder mit pflanzlichen Fetten zubereitet.

## Para nuestro Pequeños

Nur für unsere kleinen Gäste

- 17. Kleines Steak** 8,50 €  
mit knusprigen Pommes Frites
- 18. Paniertes Putenschnitzel** 7,50 €  
mit knusprigen Pommes Frites
- 19. Kleiner Fleischspieß** 7,50 €  
mit knusprigen Pommes Frites
- 20. Chicken Nuggets** 5,50 €  
mit knusprigen Pommes Frites

## Parrilladas | Vom Grill

Wählen Sie bitte Ihr Steak, wie Sie es am liebsten mögen:

**Saftig rot (englisch):** im Fleischkern blutig, aber heiß.

**Zart rosa (medium):** innen rosa Streifen, kräftige braune Kruste.

**Durchgebraten (well done):** außen stark gebräunt, innen ganz durchgegrillt.

Sollten Sie keinen Wunsch äußern, wird Ihr Steak medium/rosa gegrillt.

Die Gramm-Angaben dieser Karte beziehen sich auf die Gewichte vor der Zubereitung.

**Guten Appetit!**

## Steaks

### Argentinisches Hüftsteak Bife de Cuadril

das beste Stück aus der Rinderkeule,  
kernig mit herzhaftem Eigengeschmack

<b>21.</b>	200 g	12,00 €
<b>22.</b>	300 g	18,00 €
<b>23.</b>	400 g	25,00 €
<b>24.</b>	500 g	30,00 €

### Argentinisches Rumpsteak Bife Angosto

kräftig und herzhaft im Geschmack, mit dem typischen kleinen Fettrand

<b>25.</b>	200 g	13,50 €
<b>26.</b>	300 g	19,50 €
<b>27.</b>	400 g	25,00 €
<b>28.</b>	500 g	30,00 €

### Argentinisches Ribeye-Steak Bife Ancho

ein kleiner Fettkern macht das Steak beim Grillen besonders aromatisch

<b>29.</b>	250 g	14,50 €
<b>30.</b>	350 g	20,50 €
<b>31.</b>	450 g	26,50 €
<b>32.</b>	550 g	31,50 €

### Argentinisches Filet Bife de Lomo

besonders zart und völlig fettfrei

<b>33.</b>	200 g	18,50 €
<b>34.</b>	250 g	21,50 €
<b>35.</b>	300 g	25,50 €
<b>36.</b>	400 g	35,50 €

<b>37.</b>	<b>T-Bone-Steak</b> ca 500 g	22,50 €
------------	---------------------------------	---------

<b>38.</b>	<b>Chateaubriand</b> für 2 Personen herzhaftes Rinderfilet mit edlem Gemüse und Kroketten angerichtet, dazu Sauce Béarnaise 500 g	52,00 €
------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------

<b>39.</b>	<b>Lomo al Champignon</b> argentinisches Rinderfilet in Champignon-Rahmsauce mit Pommes Frites 200 g	19,50 €
------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------

<b>40.</b>	<b>Lomo a la Pimienta</b> argentinisches Rinderfilet in Pfeffer-Rahmsauce mit Pommes Frites	19,50 €
------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------	---------

<b>41.</b>	<b>Steakteller</b> drei verschiedene Steaks mit Kräuterbutter und Pommes Frites 350 g	19,50 €
------------	------------------------------------------------------------------------------------------------	---------

<b>42.</b>	<b>Putensteak natur</b> zartes Fleisch von der Putenbrust 200 g	10,50 €
------------	-----------------------------------------------------------------------	---------

<b>43.</b>	<b>Schweinerückensteak</b> in Champignon-Rahmsauce mit Kroketten 200 g	12,50 €
------------	------------------------------------------------------------------------------	---------

Das HELLWEG bietet seinen Gästen Rinder-Steakfleisch ausschließlich aus Argentinien der Rassen Aberdeen Angus, Hereford bzw. Kreuzungen daraus an. Die Tiere ernähren sich nur von saftigen Weidegräsern. Es gibt keine Ställe und kein Kraftfutter. Das HELLWEG-Qualitätsfleisch ist frisch vakuum-verpackt, ist nicht tiefgekühlt und hat während des Schifftransportes genau die Zeit, die es zum Reifen benötigt. So wird es besonders zart, bekommt seinen aromatischen Geschmack und erhält den herzhaften Biss.

## Especialidades | Spezialitäten

- 44. Credo Lomo** 14,50 €  
Schweinefilet gegrillt mit Champignonsauce und Pommes Frites
- 45. Prado** 14,50 €  
Putensteak mit Provencialsauce und Pommes Frites
- 46. Silla de Cordero** 16,50 €  
Lammsteak 200 g mit grünen Speckbohnen, Knoblauchöl und Krokette
- 47. Mechado-Bife** 16,50 €  
Roastbeef gefüllt mit Schinken und Käse dazu Pommes Frites
- 48. Parilla** 14,50 €  
Schweinefilet mit Pfeffersoße und Krokette
- 49. Bife de Cuadrill** 17,50 €  
Argentinisches Hüftsteak 250 g mit Papa Asada
- 50. Gaucho Teller** 18,50 €  
2 x Rinderfilet, 1 x Schweinefilet (ca. 250 g), Spiegelei, Röstkartoffeln und Speck
- 51. Hellweg-Platte El Dorado** (für 2 Personen) 39,00 €  
kleines Steaks 500 g vom Rind (Hüft-, Rump- und Filet) mit verschiedenem Gemüse und Röstkartoffeln
- 52. Steakhouse Grillspieß** 13,50 €  
ausgewählte saftige Fleischstücke mit Paprika und Zwiebeln, dazu Pommes Frites
- 53. Pfeffersteak** 14,50 €  
argentinisches Hüftsteak mit Pfeffer-Rahmsauce und Krokette
- 54. Zwiebelrostbraten** 15,50 €  
argentinisches Hüftsteak mit Röstzwiebeln, dazu Papa Asada mit Kräuterbutter oder Sauerrahm
- 55. Bife a Caballo** 15,50 €  
argentinisches Rumpsteak mit Spiegelei, dazu Papa Asada mit Kräuterbutter oder Sauerrahm

- 56. Schweinefiletstreifen** 15,50 €  
in einer Champignonrahmsauce mit Kartoffelecken und Broccoli
- 57. Das Original HELLWEG-Schnitzel** 12,50 €  
mit Champignons und Speck, Pommes Frites und kleinem Salat vom Buffet
- 58. Putensteak - New Mexico** 13,50 €  
mit einer scharfen Sauce aus Tomaten, Paprika und Maiskörnern, dazu Krokette
- 59. Schweinerückensteak Gratinee** 14,50 €  
in einer pikanten Tomatensauce mit Käse überbacken und Pommes Frites
- 60. Schweinefilet Gorgonzola** 16,50 €  
mit Krokette und kleinem Salat vom Buffet
- 61. Champignon-Rahmschnitzel** 12,50 €  
mit Krokette und kleinem Salat vom Buffet
- 62. Lammspieß** 17,50 €  
mit Provencalsauce, dazu Bohnen mit Speck und Pommes Frites
- 63. Argentinische Filetspitzen** 18,50 €  
in einer Pfefferrahmsauce mit Krokette und Broccoli

## Del Mar | Aus dem Meer

- 64. Lachsfilet - Limon** 17,00 €  
Lachsfilet mit Zitronen-Hollandaise und Blattspinat und Riesengarnelen
- 65. Gambas al Ajillo** 18,50 €  
Garnelen in Kräuter-Knoblauchöl und Kartoffelecken
- 66. Surf and Turf** 19,50 €  
4 Riesengarnelen und Rinderfilet

## Guarniciones | Beilagen

- |                                                                              |        |
|------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>67. Papa Asada</b>                                                        | 3,00 € |
| gebackene Kartoffel mit Kräuterbutter oder Sauerrahm                         |        |
| <b>68. Papas Fritas</b>                                                      | 2,50 € |
| gold-gelbe Pommes Frites                                                     |        |
| <b>69. Croquetas de Papas</b>                                                | 2,50 € |
| gold-braun frittierte Krokette                                               |        |
| <b>70. Geröstete Zwiebeln</b>                                                | 2,50 € |
| <b>71. Gratinierte Kartoffeln</b>                                            | 3,50 € |
| <b>72. Blattspinat</b>                                                       | 3,00 € |
| mit Zwiebeln und dezenter Knoblauchnote                                      |        |
| <b>73. Choclo Asado</b>                                                      | 3,50 € |
| Maiskolben mit Kräuterbutter                                                 |        |
| <b>74. Brokkoli</b>                                                          | 3,50 € |
| mit Sauce Hollandaise                                                        |        |
| <b>75. Mexikanische rote Bohnen</b>                                          | 3,00 € |
| mit Speck und Zwiebeln                                                       |        |
| <b>76. Champignonköpfe</b>                                                   | 4,00 € |
| aus der Pfanne                                                               |        |
| <b>77. Kartoffelecken</b>                                                    | 3,00 € |
| mit Sauerrahm                                                                |        |
| <b>78. Grüne Bohnen mit Speck</b>                                            | 3,50 € |
| <b>79. Bratkartoffeln</b>                                                    | 3,00 € |
| mit Speck und Zwiebeln                                                       |        |
| <b>80. Pfannengemüse</b>                                                     | 3,50 € |
| eine herzhaft Mischung aus frischen Paprika, Zwiebeln, Champignons und Lauch |        |

## Salsa | Saucen

- |                                              |        |
|----------------------------------------------|--------|
| <b>81. Champignon-Rahmsauce</b>              | 2,50 € |
| <b>82. Pfeffer-Rahmsauce</b>                 | 2,50 € |
| <b>83. Sauce Hollandaise</b>                 | 2,50 € |
| <b>84. Sauce Béarnaise</b>                   | 2,50 € |
| <b>85. Mexikanische scharfe Tomatensauce</b> | 2,50 € |
| <b>86. Kräuterbutter mit Knoblauch</b>       | 1,50 € |
| <b>87. Sauerrahm</b>                         | 2,00 € |

## Bier

<b>Herforder Pils</b> vom Fass	0,25 l	1,90 €
<b>Herforder Pils</b> vom Fass	0,3 l	2,20 €
<b>Herforder Pils</b> vom Fass	0,4 l	2,80 €
<b>Diebels Alt</b> vom Fass	0,3 l	2,20 €
<b>Diebels Alt</b> vom Fass	0,4 l	2,80 €
<b>Franziskaner Weizen</b>	0,5 l	3,20 €
<b>Vitamalz</b>	0,33 l	2,00 €
<b>Alkoholfreies Bier</b>	0,33 l	2,50 €

## Alkoholfreie Getränke

<b>Coca Cola, Coca Cola light, Fanta, Sprite</b>	0,3 l	2,00 €
<b>Orangensaft</b>	0,2 l	2,50 €
<b>Apfelsaft</b>	0,2 l	2,00 €
<b>Kirschsft</b>	0,2 l	2,00 €
<b>Bitter Lemon</b>	0,2 l	2,00 €
<b>Ginger Ale</b>	0,2 l	2,00 €
<b>Tonic Water</b>	0,2 l	2,00 €
<b>Christinen Brunnen</b>	0,25 l	2,00 €
<b>Christinen Brunnen</b>	0,75 l	4,50 €

## CUSOMANO

### Rotweine

<b>Argentinischer Mendoza Trapiche</b> Trocken	0,2 Glas	4,30 €
<b>Dornfelder Weingut Kohl/Pfalz</b> Halbtrocken	0,2 Glas	4,30 €
<b>Nero d'Avola - Cusomano</b> Trocken, saftig, Kirschtöne, ein Hauch von Eukalyptus	0,2 Glas 5,50 € 0,75l Flasche 26,50 €	
<b>Rioja - Tempranillo „Spanien“</b> Trocken, Blumig und fruchtig	0,75l Flasche	26,50 €

### Weissweine

<b>Pinot Grigio</b> Trocken, fruchtiges Aroma, mild und frisch	0,2 Glas	4,30 €
<b>Rivaner</b> Trocken, fruchtig	0,2 Glas	4,30 €
<b>Rosé</b> Trocken, saftig, Kirschtöne, ein Hauch von Eukalyptus	0,2 Glas	4,30 €
<b>Hardy's Nottage Chardonnay „Australien“</b> Trocken, Pfirsich, Mango, exotisch	0,75l Flasche	26,50 €
<b>„Angimbe“ Chardonnay/Insolia</b> Cusomano	0,2 Glas 5,50 € 0,75l Flasche 26,50 €	

### Sekt & Champagner

<b>Prosecco</b>	0,1 Glas	3,00 €
<b>Prosecco mit Aperol</b>	0,2 Glas	5,00 €
<b>Prosecco</b>	0,75l Flasche	16,00 €
<b>Moët &amp; Chandon Brut</b>	0,75l Flasche	75,00 €

## Spirituosen

<b>Malteserkreuz Aquavit</b>	2 cl	2,00 €
<b>Linie Aquavit</b>	2 cl	2,50 €
<b>Aalborg Jubiläums-Aquavit</b>	2 cl	2,30 €
<b>Wodka</b>	2 cl	2,50 €
<b>Tequila</b>	2 cl	2,00 €
<b>Calvados</b>	2 cl	2,50 €
<b>Gordon's Dry Gin</b>	2 cl	2,00 €
<b>Grappa</b>	2 cl	3,50 €
<b>Averna</b>	2 cl	2,50 €
<b>Ramazotti auf Eis</b>	2 cl	2,50 €
<b>Fernet Branca   Menta</b>	2 cl	2,00 €
<b>Boonekamp</b>	2 cl	2,00 €
<b>Sambuca</b>	2 cl	2,00 €
<b>Baileys Irish Cream</b>	2 cl	2,50 €
<b>Williamsbirne</b>	2 cl	2,50 €
<b>Longdrinks</b>	2 cl	3,50 €

## Warme Getränke

<b>Tasse Kaffee</b>	1,80 €
<b>Espresso</b>	1,80 €
<b>Cappuccino</b>	2,50 €
<b>Latte Macchiato</b>	2,70 €
<b>Glas Tee (verschiedene Sorten)</b>	2,00 €

Unsere Preise sind Endpreise inklusive Bedienung und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Guten  
Appetit!



## **Der Gast ist König!**

So halten wir es als HELLWEG-Team.

Sollte uns einmal ein Fehler unterlaufen,  
weisen Sie uns bitte darauf hin.  
Wir sind für jeden Hinweis dankbar.

Unser Ziel haben wir erreicht, wenn Sie  
unser Haus als zufriedener Gast verlassen  
und uns weiterempfehlen.

Vielen Dank für Ihren Besuch.  
Wir freuen uns auf ein baldiges Wiedersehen!

Ihr HELLWEG-Team