

established 1997



# LONGHORN

Texas kitchen



geöffnet Sonntag bis Montag ab 11 Uhr  
Samstag ab 17 Uhr

Werktags wechselnde preiswerte Mittagsgerichte!

Bitte fragen Sie oder schauen Sie  
auf die Tafel über der Eingangstür.  
Auf Wunsch faxen wir Ihnen die Angebote auch gern zu.  
Oder Sie schauen ins Internet: [www.longhorn.de](http://www.longhorn.de)

## LONGHORN®

Texas Bar und Restaurant  
H. Pietsch & C. Symm GbR

Neuteichnitzer Str. 35 • 02625 Bautzen  
Telefon 03591/30 50 90

[www.longhorn.de](http://www.longhorn.de)



# INFORMATION

## Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Nitritpökelsalz
- 4 mit Phosphat
- 5 mit Geschmacksverstärker
- 6 mit Antioxidationsmittel
- 7 mit Süßungsmitteln
- 8 enthält eine Phenylalaninquelle
- 9 geschwefelt
- 10 geschwärzt
- 11 koffeinhaltig
- 12 chininhaltig
- 13 gentechnisch verändert

## Allergene

- A1 enthält Weizen
- A2 enthält Roggen
- A3 enthält Gerste
- A4 enthält Hafer
- B enthält Krebstiere
- C enthält Ei / Eibestandteile
- D enthält Fisch / Fischerzeugnisse
- E enthält Erdnüsse
- F enthält Soja
- G enthält Milch / Milchbestandteile
- H1 enthält Mandeln
- H2 enthält Haselnüsse
- H3 enthält Walnüsse
- H4 enthält Pecanuss
- H5 enthält Kokos Nuss
- I enthält Sellerie
- J enthält Senf
- K enthält Sesam
- L enthält Schwefeldioxid / Sulphite
- M enthält Lupinen
- N enthält Weichtiere

# APPETIZER

## Vorspeisen

- 
- 520 **Onion Rings** (A1, C, I, J) 6,20 €  
Frittierte Zwiebelringe im Ausbackteig mit hausgemachtem Knoblauchdip und Honig-Senfsauce
- 521 **Shrimp Medley** (A1, B, C) 6,80 €  
Shrimps im Kartoffelmantel, Butterfly-Kokos Shrimps und gegrillter Jumboshrimp mit Knoblauchdip und hausgemachter Chilisauce
- 522 **Fried Calamari & Pepper** (N, A1, C, I, J) 6,80 €  
Knusprig frittierte Mini Calamari und Paprikaringe, pikant gewürzt dazu Cajun Mayonnaise und Limette
- 524 **Home Style Carpaccio** (G, A1, I, 11) 14,20 €  
Dünne Scheiben vom angegrilltem Färsenfilet mit Rucola, amerikanischen Vitano Espresso, Käse und frisch geriebenen Meerrettich. Dazu servieren wir Balsamico Essig, extra Virgine Olivenöl und Baguette
- 525 **Beef Nachos** (C, A1, F, G) 6,90 €  
Maistortillas überbacken mit Chili Hack, Frühlingzwiebel, Tomate, Sauerrahm und Cheddar
- 526 **Vegetable Fries with Curry Dip** (F, A1, G, I) 5,20 €  
Frittierte Karotten und Pastinaken mit würzig-fruchtiger Curry-Käsecreme

# SOUPS & SALADS

## Suppen und Salate

- 530 **Tomato Chicken Soup** (I, A1, G) 3,80 €  
Stückige Tomatensuppe mit Hähnchenfleisch, abgerundet mit Koriander und Limette, garniert mit Tortilla Streifen und Monterey Käse
- 531 **Beef & Cheese Soup** (I, G) 5,40 €  
Rindfleisch - Gemüsesuppe mit Cheddarkäse und etwas Sahne verfeinert, garniert mit Paprika und Frühlingszwiebelstückchen
- 537 **Tomato Chicken Avocado Salad** (A1, F, i, J) 6,60 €  
Gegartes Hähnchenfleisch mit Avocado und Tomate auf Salatbett, angemacht mit Koriander, roten Zwiebeln und Kräuter Vinaigrette, dazu servieren wir Tortilla Chips
- Caesar Salad** (A1, C, G, J)
- 532 mit gegrillter Hähnchenbrust 9,20 €
- 534 mit gegrillten Jumboshrimps (B, I) 12,50 €  
Romanasalat Ceasardressing Parmesan, Weizenbrotroutons und Kalamata Oliven
- 535 **Iceberg Weges** (3, 2, C, G) 9,50 €  
Große Eisbergsalatpalte mit hausgemachten Ranch Dressing, Cherrytomaten, knusprigen Baconstückchen, Avocado und Gorgonzola
- 536 **House Salad** (G, J, I) 14,70 €  
Blattsalat Mix angemacht mit Fetastückchen, Kalamata Oliven und Kräutervinaigrette, darüber Tomate, gebratene Champignons und ein gegrilltes Hüftsteak

# BURGER

Alle Burger servieren wir mit Texas Fries und Sauerrahm <sup>(G, C)</sup>

- 552 Longhorn Texas Burger <sup>(1,3,7,A1,C,G,I,K)</sup> 8,80 €  
Unser Klassiker – 180 g Rindfleisch dazu Gewürzgurke, Tomate, Salat, Bacon, Käse, BBQ Sauce und Mayonnaise auf einem Weizenbrötchen
- 553 Texas Steak Burger <sup>(A1,C,G,K)</sup> 13,20 €  
150 g medium gegrilltes Hüftsteak mit Salat, gebratenen Zwiebeln, Käse und Chilimayonnaise auf einem Weizenbrötchen
- 554 Chicken Burger <sup>(A1,C,G,K)</sup> 8,20 €  
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Salat, Tomate, Käse und Basilikummayonnaise auf einem Weizenbrötchen

## SIDE DISHES

### Beilagen

- 560 Baked Potato <sup>(C,G)</sup> Backkartoffel mit Sauerrahm 3,90 €
- 561 Steak Fries Pommes frites 2,10 €
- 562 Texas Fries <sup>(G)</sup> Kartoffelspalten mit Sauerrahm 2,60 €
- 563 Baked Beans <sup>(3,F,G,I)</sup> Gebackene Wachtelbohnen mit Cheddar 2,80 €
- 564 Garlic Bread <sup>(A1,I,G)</sup> Knoblauchbaguette 2,50 €
- 565 Mexican Rice <sup>(I)</sup> Mexikanischer Tomatenreis 2,20 €
- 566 Corn Cob Gegrillter Maiskolben 3,40 €
- 567 Green Beans <sup>(3)</sup> Grüne Bohnen mit Bacon 2,90 €
- 568 Roasted Mushrooms Gebratene Champignons 2,80 €
- 569 Coleslaw <sup>(C)</sup> Krautsalat nach Hausrezept 2,20 €
- 570 Roasted Vegetable Gebratenes Gemüse 2,80 €  
Zucchini, Paprika, Karotten und Champignons mit Thymian

# CHICKEN, RIBS & PORK

## Hähnchen, Rippchen und Schwein

- 
- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 580 | <b>Chicken Wings</b><br>Große Portion kross gebackene Hähnchenflügel<br>mit Chili- und BBQ Sauce  | 9,20 €  |
| 588 | <b>Hickory Chicken</b> <sup>(1,F,I,G)</sup><br>Mariniertes gegrilltes Hähnchenbrustfilet, getoppt mit Hickory<br>BBQ Sauce, gebratenen Zwiebeln und Champignons und Monterey Käse       | 9,20 €  |
| 583 | <b>Spare Ribs</b> <sup>(1,F,I,G)</sup><br>Kurze, gegrillte Schweinerippchen mit BBQ-Sauce   | 8,60 €  |
| 584 | <b>Black Beer Ribs</b> <sup>(1,F,I,G)</sup><br>In Schwarzbier gegarte und mit BBQ-Sauce<br>gegrillte Schweinerippchen   | 8,50 €  |
| 585 | <b>San Antonio Beef Brisket</b> <sup>(1,F,I,G)</sup><br>Perfekt abgehangene, bei niedrigen Temperaturen,<br>langsam gegarte US-Ochsenbrust  | 9,20 €  |
| 582 | <b>Triple Mushroom Pork Tenderloin</b> <sup>(G)</sup><br>Schweinefiletscheiben gebraten mit Champignons, Austern- und<br>Shiitake Pilzen, Frühlingszwiebeln und Apfel- Balsamico Butter | 11,30 € |
| 587 | <b>Blue Cheese and Onion Pork Chop</b> <sup>(G)</sup><br>Gegrilltes Schweinekotelett mit Röstzwiebeln und<br>Gorgonzola überbacken  | 8,70 €  |

# SEAFOOD

## Fisch & Meeresfrüchte

- 590 Grilled Swordfish <sup>(D)</sup>  
Gegrilltes Schwertfischsteak mit warmen Tomaten-Melasse Dressing 9,80 €
- 591 Fischerman´s Seafood Stew <sup>(B,D, I, N)</sup>  
Fischtopf mit Fenchel, Zucchini, Paprika, Shrimps, Muscheln und Seefisch, dazu Baguette 13,60 €
- 592 Grilled Jumbo Shrimp <sup>(B, C, G)</sup>  
Gegrillte Riesengarnelen mit hausgemachten Knoblauch- und Chili-Dip
- |         |         |
|---------|---------|
| 3 Stück | 8,10 €  |
| 6 Stück | 14,90 € |

# TEX-MEX

- 603 Beef BBQ Quesadilla <sup>(A1, 1, G, I, J)</sup>  
Gegrillte Weizentortilla Ecken, gefüllt mit gebackener Ochsenbrust, Paprika, Lauchzwiebel, BBQ Sauce und Monterey Jack Käse, dazu Sauerrahm und Guacamole 9,60 €
- 604 Chicken & Bean Burrito <sup>(A1, 3, G)</sup>  
Gebratene Tortilla Rolle gefüllt mit Hähnchen, gebackenen Bohnen, Tomate und Feta, dazu Sauerrahm Guacamole 9,10 €
- 602 Beef Fajita <sup>(A1, I)</sup>  
Paprika-, Zwiebel- und Steakstreifen gebraten und in der heißen Pfanne serviert, dazu 3 Tortillas, Cheddarkäse, Salat und Guacamole 14,20 €

# PASTA

## Nudeln

Spaghettii with Pears, Pine Nuts and Parmesan <sup>(A1, C, G, J)</sup>

Spaghetti mit Erbsen, Pinienkernen und Parmesan, dazu Hähnchenbrust oder Hüftsteak

610 Hähnchenbrustfilet 10,40 €

611 Hüftsteak 14,60 €

612 Filled Pasta with Oyster Mushroom, Pecan Nuts and Zucchini <sup>(G, H4)</sup> 10,80 €

Mit Spinat und Mozzarella gefüllte Nudeln, angeschwenkt mit Austernpilzen, Zucchini und Pecanüssen

# STEAKS

	<i>200 g</i>	<i>300 g</i>	<i>400 g</i>
Sirloin Steak Hüftsteak	10,30 €	15,20 €	17,60 €

New York Strip Rumpsteak mit Fettrand	12,80 €	17,60 €	21,40 €
--	---------	---------	---------

Tenderloin Steak Filetsteak	15,10 €	21,20 €	29,20 €
--------------------------------	---------	---------	---------

Rib Eye Steak Rippensteak	14,20 €	19,60 €	23,80 €
------------------------------	---------	---------	---------

### Toppings – Extras zum Steak

Kräuterbutter <sup>(G)</sup>, Röstzwiebeln und Knoblauchcreme <sup>(G, J)</sup> je 1,00 €

Gorgonzola <sup>(G)</sup>, Jumbo Shrimp <sup>(B)</sup> oder kleiner Salat <sup>(J, G)</sup> je 2,80 €



# LONGHORN® SPECIAL

- 
- 633 Bone in Rib Eye (800 g) 34,80 €  
Das ultimative Cowboy Steak – für Fleischliebhaber mit großen Hunger, perfekt abgehängt und am Knochen gegrillt
- 634 LONGHORN® Combo (I, F, J, G) 18,60 €  
200 g Hüftsteak, je eine halbe Portion Spar Ribs und Chicken Wings mit BBQ Sauce und Chili Dip
- 635 Steak with Shrimp (B, G) 20,80 €  
250 g Filetsteak mit Jumbogarnele und hausgemachter Kräuterbutter
- 636 Dallas Drunken Steak 15,80 €  
250 g Rib Eye Steak mariniert mit Bourbon und Sojasauce

## DESSERT

- Mini Toffee Pecan Pie (A1,H1,H4,C,G) 6,20 €  
Kleines Schoko-Mürbeteigtörtchen gefüllt mit Pecanüssen und hausgemachter Toffee Sauce dazu Pralinen-Haselnusseis
- Southern Peach Crumble with Tahiti  
Vanilla Bean Sauce (A1,A4,G,C) 5,70 €  
Mit Southern Comfort marinierte Pfirsichspalten und mit Streusel überbackener kleiner warmer Auflauf. Dazu servieren wir hausgemachte Tahiti Vanillesauce
- Dessert Trio (C, E, G, H5) 6,80 €  
Variation von Kokos-Creme Brulée, Schokoladen-Erdnussbutter Mousse und Mango-Passionsfruchtsalat

# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,2 l	0,4 l
Pepsi Cola <sup>(1, 11)</sup>	1,70 €	2,70 €
Pepsi Cola light <sup>(1, 7, 8, 11)</sup>	1,70 €	2,70 €
Mirinda	1,70 €	2,70 €
7 UP	1,70 €	2,70 €
Tonic	1,70 €	2,70 €
Ginger Ale	1,70 €	2,70 €
Bitter Lemon	1,70 €	2,70 €
Saftschorle	1,70 €	2,70 €

## Gerolsteiner Gourmet Mineralwasser und Apfelschorle

Gerolsteiner Sprudel Mineralwasser mit quelleigener Kohlensäure	0,25 l 1,80 €	0,5 l 2,50 €
Gerolsteiner Stille Quelle Mineralwasser mit reduzierter Kohlensäure	1,80 €	2,50 €
Gerolsteiner Naturell	1,80 €	2,50 €
Gerolsteiner Apfelschorle	0,2 l 1,70 €	0,4 l 2,70 €

## Lausitzer Säfte

Apfel, Orange, Banane, Multivitamin, Mango, Kirsche, Cranberry und Tomate	0,2 l je 2,00 €
--	--------------------

# HEISSGETRÄNKE

Kaffee <sup>(11)</sup>	1,70 €
Kaffee Hag	1,70 €
Doppelter Espresso	3,70 €
Heiße Schokolade mit Sahne <sup>(G)</sup>	2,00 €
Heiße Zitrone	1,70 €
Glühwein	2,20 €
Grog (4 cl Rum)	3,50 €

# BIERE

	0,3 l	0,5 l
Bautzener Edel-Kupfer <sup>(A3)</sup>	2,40 €	3,40 €
Radeberger Pilsner <sup>(A3)</sup>	2,40 €	3,40 €
Eibauer Schwarzbier <sup>(A3)</sup>	2,40 €	0,4 l 3,60 €
Radler <sup>(A3)</sup>   Diesel <sup>(A3,1,11)</sup>	2,40 €	3,40 €
MEXICO-Flaschenbiere <sup>(A3,6)</sup>	0,33 l	3,30 €
Clausthaler alkoholfrei <sup>(A3)</sup>	0,33 l	2,40 €
Schöffelhofer Weizenbiere   alkoholfrei <sup>(A1,A3)</sup>	0,5 l	3,40 €

# LONGDRINKS

Soft-Drink mit 4 cl Spirituose	5,50 €
--------------------------------	--------

# SPIRITUOSEN

	<i>2 cl</i>	<i>4 cl</i>
Jubiläums Aquavit	1,80 €	3,30 €
Malteser Aquavit	1,30 €	2,00 €
Sambuca Molinari	1,30 €	2,40 €
Gordon´s Dry Gin	1,50 €	2,80 €
Southern Comfort	1,50 €	2,80 €
Premiumkorn „Graf Hardenberg“	1,50 €	2,80 €
Wodka Absolut	1,50 €	2,80 €

# KRÄUTER

	<i>2 cl</i>	<i>4 cl</i>
Jägermeister	1,60 €	3,00 €
Kümmerling	1,60 €	
Underberg	1,60 €	
Ramazotti	1,60 €	3,00 €
Fernet Branca	1,60 €	3,00 €
Wilthener Gebirgskräuter	1,50 €	2,70 €

# BRÄNDE

	<i>2 cl</i>	<i>4 cl</i>
Feiner Alter Wilthener V.S.O.P.	1,50 €	2,70 €
Wilthener Nr. 1 XO	1,90 €	3,60 €
Cognac Remy Martin V.S.O.P.	2,60 €	5,00 €
Calvados Papidou	1,30 €	2,40 €
Grappa	2,10 €	4,00 €
Williams Birne	1,60 €	3,00 €

# DIVERSE

	2 cl	4 cl
Baileys Irish Cream	1,50 €	2,80 €
Batida de Coco	1,50 €	2,80 €
Amaretto	1,30 €	2,40 €
Martini		5 cl 3,20 €

# WHISKEY, BOURBON & TEQUILA

	2 cl	4 cl
Johnny Walker Red Label	1,90 €	3,60 €
Johnny Walker Black Label	2,50 €	4,90 €
Bushmills 10 Years	2,40 €	4,80 €
Glenfiddich 12 Years	2,90 €	5,60 €
Tullamore Dew	2,10 €	4,00 €
Dimpel	2,20 €	4,10 €
Jack Daniel´s	1,90 €	3,60 €
Jim Beam	1,90 €	3,60 €
Markers Mark	2,00 €	3,80 €
Woodford Reserve	3,80 €	6,50 €
Jose Cuervo Silver	1,80 €	3,40 €
Jose Cuervo Expecal	1,80 €	3,40 €
1921 Tequila Blanco	3,90 €	7,10 €

*Da wir ständig weitere Marken im Angebot führen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.*

# WEINE

## Hausweine <sup>(L)</sup>

Rotwein / Weißwein „Golden Country“

0,2 l  
3,60 €

## Weißweine <sup>(L)</sup>

Deutschland, Württemberg  
„Chéri“ lieblich

0,2 l  
5,80 €

0,75 l  
21,80 €

USA Château Ste Michelle  
Chardonnay – „Stimson Estate“  
Satte Aromen von Äpfeln, halbtrocken

7,00 €

25,90 €

Chile Con Sur „Tocornal“  
Savignon Blanc / Semillon  
Sehr erfrischend, feine Säure, trocken

4,50 €

16,40 €

Argentinien, Hacienda  
Los Haroldos  
Torrontés vollfruchtig nach  
weißem Pfirsich, trocken

5,30 €

19,50 €

## Roséweine <sup>(L)</sup>

USA Kalifornien  
Grizzly Falls Zinfandel Rosé  
Fruchtig – erfrischend, halbtrocken

0,2 l  
5,60 €

0,75 l  
20,40 €

Chile Curico  
Santa Digna Cabernet Sauvignon Rosé

6,95 €

25,70 €

# WEINE

## Rotweine <sup>(L)</sup>

	<i>0,2 l</i>	<i>0,75 l</i>
Californien Copper Ridge Cabernet Sauvignon, lieblich	5,60 €	20,40 €
Chile La Nina Cabernet Sauvignon harmonisch nach roten Früchten halbtrocken	5,00 €	18,80 €
Chile – Cono Sur „Torconal“ Cabernet / Merlot Harmonisch und weich, trocken	4,50 €	16,40 €
Chile Hacienda Los Haroldos Malbec, Bouquet von Pflaumen, Kirschen und reifen Trauben	5,30 €	19,50 €

# SEKT

	<i>0,1 l</i>	<i>0,75 l</i>
„Lausitzer Zeitgeist“ halbtrocken	2,45 €	17,60 €
„Lausitzer Zeitgeist“ trocken	2,45 €	17,60 €