

Dessert

121. Kleines gemischtes Eis ^{2,A,B,C,D}	4,00 €
122. Großes gemischtes Eis ^{2,A,B,C,D}	6,00 €
123. Bourbon-Vanilleeis ^{2,A,B,C,D} mit heißer Schokosauce	6,00 €
124. Bourbon-Vanilleeis ^{2,A,B,C,D} mit heißen Himbeeren	7,00 €
125. Warmer Apfelstrudel ^{2,A,B,C,D} mit Bourbon-Vanilleeis und Sahne	6,50 €
126. Hausgemachte Schokomousse ^{B,D}	6,50 €

Heiße Getränke

110. Espresso ⁶	3,00 €
111. Doppelter Espresso ⁶	4,50 €
112. Tasse Kaffee ⁶	3,00 €
113. Pott Kaffee ⁶	4,50 €
114. Cappuccino ^{6,D}	3,50 €
115. Milchkaffee ^{6,D}	4,50 €
116. Glas Tee	3,00 €
117. Heiße Schokolade ^{6,A,C,D}	4,50 €
118. Latte macchiato ^{6,D}	5,00 €
119. Irish Coffee ^{2,6,D}	6,50 €
120. Milchkaffee mit Baileys ^{2,6,D}	6,00 €

Zusatzstoffe
1= mit Konservierungsstoff
2= mit Farbstoff
3= mit Antioxidationsmittel
4= mit Geschmacksverstärker
5= mit Süßungsmittel (enthält eine Phenylalaninquelle)
6= koffeinhaltig
7= chininhaltig
8= alkoholhaltig
9= mit Nitritpökelsalz

Allergene
A= enthält glutenhaltige Getreide
B= enthält Ei
C= enthält Soja
D= enthält Milch (Laktose)
E= enthält Sellerie
F= enthält Senf
G= enthält SO₂/Sulfit
H= enthält Sesam

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola ^{2,6}	0,2 l 3,00 € 0,4 l 5,00 €
Fanta ^{2,3}	0,2 l 3,00 € 0,4 l 5,00 €
Sprite	0,2 l 3,00 € 0,4 l 5,00 €
Cola light ^{2,5,6}	0,2 l 3,00 € 0,4 l 5,00 €
Spezi ^{2,3,6}	0,2 l 3,00 € 0,4 l 5,00 €
Apfelschorle ¹	0,2 l 3,00 € 0,4 l 5,00 €
Eistee Pfirsich ^{3,6}	0,2 l 3,00 € 0,4 l 5,00 €

Schweppes

Bitter Lemon ⁷	0,2 l 3,50 € 0,4 l 5,50 €
Ginger Ale ²	0,2 l 3,50 € 0,4 l 5,50 €
Tonic Water	0,2 l 3,50 € 0,4 l 5,50 €

Säfte

Orangensaft	0,2 l 3,50 €
Apfelsaft	0,2 l 3,50 €
Traubensaft	0,2 l 3,50 €
Kirschnektar	0,2 l 3,50 €
Bananennektar	0,2 l 3,50 €
Maracujasaft	0,2 l 3,50 €
Kiba (Kirsch und Banane)	0,2 l 3,50 €
Rhabarber	0,2 l 3,50 €

Alle Säfte sind auch in 0,4l erhältlich 5,50 €

Biere frisch vom Fass

Gilde Ratskeller	0,3 l 4,00 € 0,4 l 5,00 €
Alsterwasser	0,3 l 4,00 € 0,4 l 5,00 €
Erdinger Weißbier	0,3 l 4,50 € 0,5 l 6,00 €
Schwarzer Steiger	0,3 l 4,50 € 0,5 l 6,50 €
Gilde Rubin	0,3 l 4,50 € 0,5 l 6,00 €

Liköre

Jägermeister	35 % vol 3,50 €
Ramazzotti	30 % vol 3,50 €
Baileys ²	17 % vol 3,50 €
Sambuca	40 % vol 3,50 €
Marsala ^{B,G}	15 % vol 3,50 €

Rotwein offen

Primitivo trocken ^G	0,2 l 6,00 € 0,5 l 13,00 €
Merlot halbtrocken ^G	0,2 l 6,00 € 0,5 l 13,00 €
Lambrusco lieblich ^G	0,2 l 6,00 € 0,5 l 13,00 €

Weißwein offen

Pinot Grigio trocken ^G	0,2 l 6,00 € 0,5 l 13,00 €
Chardonnay halbtrocken ^G	0,2 l 6,00 € 0,5 l 13,00 €
Frizzentino lieblich ^G	0,2 l 6,00 € 0,5 l 13,00 €
Weinschorle ^G	0,2 l 5,50 € 0,5 l 12,00 €

Roséwein offen

Rosato Veneto trocken ^G	0,2 l 6,00 € 0,5 l 13,00 € 0,75 l 25,50 €
Rose trocken ^G	0,75 l 25,50 €

Rotweine

Chianti trocken ^G	0,75 l 25,50 €
Valpolicella trocken ^G	0,75 l 25,50 €
Merlot trocken ^G	0,75 l 25,50 €

Weißweine

Pinot Grigio trocken ^G	0,75 l 25,50 €
Erbeldinger Riesling trocken ^G	0,75 l 25,50 €
Erbeldinger Weisburgunder trocken ^G	0,75 l 25,50 €

Flaschenbier

Gilde Free alkoholfrei	0,33 l 4,00 €
Vitalmalz ²	0,33 l 4,00 €
Erdinger Weißbier alkoholfrei oder Dunkel	0,5 l 6,00 €
Zwick'1 Kellerbier	0,5 l 6,00 €

Aperitifs 4 cl

Martini ^G	15 % vol 3,50 €
Sherry medium ^G	15 % vol 3,50 €
Campari ²	25 % vol 3,50 €

Spirituosen 2 cl

Heidegeist	50 % vol 4,50 €
Grappa	40 % vol 3,50 €
Grappa Chardonnay	41 % vol 5,50 €
Fernet Branca	40 % vol 3,50 €
Jubiläums Aquavit	42 % vol 4,00 €
Linie Aquavit	41,5 % vol 4,00 €
Tequila	38 % vol 3,50 €
Korn	32 % vol 3,00 €
Gin	40 % vol 3,50 €
Wodka Smirnoff	37,5 % vol 3,50 €
Bacardi Rum	37,5 % vol 3,50 €
Obstler	40 % vol 3,50 €

Whisky und Cognac 2cl

Hennessy V.S.O.P	40 % vol 6,00 €
Remy Martin	40 % vol 6,00 €
Jonny Walker (Red Label) ²	40 % vol 4,00 €
Ballantines ^G	40 % vol 4,00 €

Cocktails

Hugo ^G	10,5 % vol 6,00 €
Aperol Spritz ^{2,7,G}	15 % vol 7,00 €

Sekt

Flasche Sekt	0,2 l 6,50 € 0,7 l 20,50 €
--------------	-------------------------------

Prosecco

Prosecco Dry	0,2 l 5,50 €
Fl. Prosecco Dry	0,7 l 14,50 €



GAUCHO
Steakhouse



www.gaucho-steak-house.de

Suppen

15. Zwiebelsuppe

4,8,A,C,E

6,00 €
- zubereitet mit Knoblauch-Croutons, mit Käse überbacken
16. Tomatensuppe

A,D

5,50 €
- nach Art des Hauses

Salate

- Wählen Sie Ihr Dessing zum Salat:
Haus Dressing^{1,2,4,5,A,B,C,D,E,F,H} oder
Thousand Island Dressing^{A,B,D,E}
24. Kleiner gemischter Salat

vom Buffet

4,50 €
25. Salat à la Küchenchef

2,A,B,C,D,E,F,H

13,00 €
- bunte Salate der Saison mit
Putenbruststreifen und
Dressing nach Wahl, dazu Röstbrot
26. Gambas Salad

1,A,B,C,D,E,F,H

15,00 €
- 3 gegrillte Gambas auf
buntgemischter Salatvariation,
Tomaten und gehobeltem Parmesan,
Dressing nach Wahl, dazu Röstbrot
27. Bauern-Salat

1,2,3,A,B,C,D,E,F,H

12,00 €
- Fleischtomaten, Gurke, Fetakäse,
Paprika, Zwiebeln und
Peperoni mit Essig und Öl, dazu Röstbrot
- Kinderteller
28. Dino-Teller

A,B

8,00 €

panierte Hhnchen-Nuggets mit Pommes

29. Penne Napoli

A,B,D

7,50 €

Nudeln in Tomatensauce

30. Putenmedaillons

A,D

8,50 €

kleine, zarte Putenmedaillons, dazu Pommes

31. Schnitzel „Calimero“

A,B,D

8,50 €

paniertes Schnitzel mit Pommes
- Vorspeisen
17. Tzatziki (hausgemacht)

A,B,C,D,E,F,H

5,00 €

serviert mit Brot

18. Fetakäse paniert

2,A,B,C,D,E,F,H

9,50 €

mit Tomate und Röstbrot

19. Weinbergschnecken

A,B,C,D,E,F,H

9,00 €

in Knoblauch-Weinsauce,
serviert mit Toastbrot

20. Gebackener Camembert

A,B

9,50 €

knusprig gebacken, mit Pfirsich,
Preiselbeeren und Toastbrot

21. Peperoni-Spieß

1,2,3,A,B,C,D,E,F,H

8,50 €

mit Knoblauchsauce und Röstbrot

22. Brokkoli-Pfanne

2,A,B,C,D,E,F,H

9,00 €

Brokkoliröschen und Sauce Hollandaise
mit Käse überbacken, dazu Röstbrot

23. Scampi-Pfännchen

2,A,B,C,D,E,F,H

14,50 €

mit frischen Champignons, Zwiebeln und
Tomaten-Sahnesauce, dazu Röstbrot
- Pasta - Salat vom Buffet
65. Penne Vegetaria

A,B

15,00 €

mit Auberginen, Brokkoli und Champignons
in Tomaten-Sahnesauce

66. Penne „el Mar“

A,D

17,00 €

mit Lachsstcken und Shrimps
in Tomaten-Sahnesauce

67. Penne Picante

1,3,9,A,D

15,00 €

mit Champignons, Schinken und
Knoblauch in Tomatensauce
- Fischspezialitäten - Salat vom Buffet
54. Scampi vom Grill

2,A,B,C,D,E,F,H

26,50 €

Der Klassiker - dazu reichen wir Ihnen eine
Knoblauchsauce und Röstbrot

55. Lachsfilet „Spezial“

4,A,B,C,D,E,F

23,00 €

feinster norwegischer Lachs, schonend
gegrillt, serviert mit Blattspinat und
Baked Potato mit Sour Cream

56. Zanderfilet

A,B,D,E

21,50 €

kross auf der Haut gebratenes Zanderfilet,
berzogen mit Knoblauchsauce, dazu Brokkoli
berzogen mit Sauce Hollandaise und Kroketten
- Saftige Gaucho-Steaks
- Die besten Steaks werden auf Lavasteingrill zubereitet.
Wie dürfen wir Ihr Steak grillen? Englisch=blutig, Medium=rosa, Well Done=durchgebraten
Sollten Sie keinen Wunsch äußern, wird Ihr Steak Medium gegrillt.

Unsere Steaks servieren wir Ihnen mit Röstbrot, Baked Potato, Sour Cream^{2,4,A,B,C,D,E,F,H},
Kräuterbutter und Salat von der Salatbar.

32. Rumpsteak 200 g

27,50 €

zart und kräftig im Geschmack,
mit kleinem Fettrand

33. Rumpsteak 300 g

31,50 €

zart und kräftig im Geschmack,
mit kleinem Fettrand

34. Rib-Eye-Steak 300 g

34,00 €

zart gereifte Hochrippe,
mit kleinem Fettauge

35. Filetsteak 200 g

35,00 €

das zarteste Stück vom Rind,
außen kross und innen rosa gegrillt

36. Hüftsteak 200 g

24,00 €

aus dem Herzstück der Rinderhüfte,
zart gereift, ohne Fett

37. Pfeffersteak 200 g

25,50 €

Rinderhüftsteak, völlig fettfrei
mit Pfefferrahmsauce überzogen

38. Putensteak 200 g

20,00 €

zart und saftig, dabei jedoch fettarm

39. Hüftsteak 300 g

34,00 €

aus dem Herzstück der Rinderhüfte,
zart gereift, ohne Fett

40. Rumpsteak 400 g

42,50 €

zart und kräftig im Geschmack,
mit kleinem Fettrand

41. Schweinesteak nach Art des Hauses

4,A,B,D,E,F

17,00 €

mit gebratenen Champignons und Zwiebeln,
dazu Kartoffelecken und Sour Cream

42. Schweinefilet-Medaillons

2,A,B,C,D,E,F,H

21,50 €

mit Champignons à la Crème, dazu Brokkoliröschen
berzogen mit Sauce Hollandaise und Kroketten

43. Rancho-Teller

1,3,9,A,D

22,50 €

je ein Putensteak, Hacksteak, Speck und
Rumpsteak, dazu Pommes und Gemüsereis

44. Gaucho-Steakteller

2,4,A,B,C,D,E,F,H

25,50 €

je ein Rumpsteak, Putensteak und Hüftsteak saftig
gegrillt mit gebratenen Champignons und Zwiebeln
garniert, dazu eine Baked Potato mit Sour Cream
und Röstbrot
45. Signoritasteak

1,3,4,A,B,C,D,E,F

21,50 €

Putensteak mit Tomaten, Pesto Rosso und
Mozzarella überbacken, dazu Kartoffelecken
und Sour Cream

46. Heide-Spieß 250 g

1,3,9,A,D

21,00 €

Schweinefilet, Putensteak, Rumpsteak,
Speck, Paprika und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln

47. Steak & Champignons 200 g

2,A,B,C,D,E,F,H

25,50 €

Rinderhüftsteak völlig fettfrei mit
Champignons à la Crème,
dazu Kroketten und Röstbrot

48. Hähnchenbrustfilet 250 g

2,4,A,B,C,D,E,F,H

17,00 €

saftig gegrillt, dazu Kartoffelecken
und Sour Cream

49. Rumpsteak „Rustikal“ 200 g

2,4,A,B,C,D,E,F,H

29,50 €

mit gebratenen Zwiebeln und Champignons,
dazu Kartoffelecken, Sour Cream
- Schnitzelgerichte - Salat vom Buffet
50. Schnitzel „Wiener Art“

A,B,D

17,00 €

paniertes Schweineschnitzel
mit Pommes

51. Schnitzel „Jäger Art“

2,A,B,D

18,00 €

paniertes Schweineschnitzel
mit Jägersauce überzogen, dazu Pommes

52. Champignon-Sahne-Schnitzel

A,B,D

18,00 €

paniertes Schweineschnitzel mit
Champignonsauce überzogen, dazu Pommes

53. Cordon Bleu

1,3,9,A,B,D,E

19,00 €

paniertes Schweineschnitzel mit Schinken
und Käse gefllt, dazu Brokkoli überzogen
mit Sauce Hollandaise, serviert mit Kroketten
- Aus der Pfanne - Salat vom Buffet
57. Putenbrust “Hawaii”

A,D

20,00 €

gegrilltes Putenbrustfilet mit Ananas und
Käse überbacken, dazu Kroketten

58. Pfefferpfanne

2,A,D

19,50 €

Hhnchen- und Putenbrustfilet, überzogen
mit Pfefferrahmensauce, dazu Kroketten

59. Rinderpfanne

A,D,E

21,00 €

geschnetzeltes Rinderfleisch mit Senf,
Champignons und Zwiebeln mit
Tomaten-Sahnesauce, dazu Butterreis

60. Filetpfanne

A,D

20,00 €

geschnetzeltes Schweinefilet mit Champignons
und Zwiebeln in Sahnesauce, dazu Kroketten

61. Putenpfanne

A,D

20,00 €

geschnetzeltes Putenfleisch mit Champignons,
Brokkoli in Tomaten-Sahnesauce, dazu Butterreis

62. Hauspfanne

1,2,3,9,A,B,D,E

26,50 €

je ein Schweine- und Rinderfiletmedaillon,
dazu Bratkartoffeln, Brokkoli überzogen
mit Sauce Hollandaise,
serviert in einer heißen Pfanne
- Extras - Salat vom Buffet
68. Cheese Burger

1,2,4,A,B,C,D,E,F

16,50 €

100 % Hereford Rinderfleisch,
200gr hausgemachter Rinder-Pettie,
serviert mit Pommes frites

69. Hereford-Wurststeak 250gr.

1,2,4,A,B,C,D,E,F

30,00 €

Rumpsteak serviert mit gebratenem
mediterranean Gemüse
und Pommes frites

Beilagen

90. Pommes frites

5,00 €

91. Gemüsereis

4,50 €

92. Kartoffelecken

A,B,C,E,F

6,00 €

mit Sour Cream

93. Kroketten

4,50 €

94. Bratkartoffeln

1,3,9

5,00 €

95. Baked Potato

4,B,C,E,F

5,50 €

mit Sour Cream

96. Gebratene Zwiebeln

4,50 €

und Champignons

97. Champignonsauce

4,50 €

98. Pfeffersauce

4,50 €

99. Gebratenes Gemüse

5,50 €

100. Sour Cream

4,B,C,E,F

2,50 €

101. Brokkoliröschen

A,B,D,E

5,00 €

mit Sauce Hollandaise

102. Röstbrot

2,A,B,C,D,E,F,H

2,00 €

103. Kräuterbutter

1,50 €

104. Hollandaisesauce

4,50 €