



GAUCHO

Steakhouse

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 €

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 €
Bananennekter	0,2 l	3,50 €
Maracujasaf	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		6,00 €		13,00 €
Lambrusco lieblich ^G		6,00 €		13,00 €
Pinot Grigio trocken ^G	0,2 l	6,00 €	0,5 l	13,00 €
Chardonnay halbtrocken ^G		6,00 €		13,00 €
Frizzantino lieblich ^G		6,00 €		13,00 €
Weinschorle ^G		5,50 €		12,00 €

Roséwein offen

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

Rotweine

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

Weißweine

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

Flaschenbier

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

Suppen
15. Zwiebelsuppe^{A,B,C,E} 6,00 €
zubereitet mit Knoblauch-Croûtons, mit Käse überbacken

16. Tomatensuppe^{A,D} 5,50 €
nach Art des Hauses

Salate
Wählen Sie Ihr Dressing 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 Hähnchen-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 Rüstbrot

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 Rüstbrot

22. Brokkoli-Pfanne^{2,A,B,C,D,E,F,H} 9,00 €
Brokkoliröschen und Sauce Hollandaise mit Käse überbacken, dazu Rüstbrot

23. Scampi-Pfännchen^{2,A,B,C,D,E,F,H} 14,50 €
mit frischen Champignons, Zwiebeln und Tomaten-Sahnesauce, dazu Rüstbrot

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 Lachsstückchen 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 Rüstbrot

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, überzogen mit Knoblauchsauce, dazu Brokkoli überzogen 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 Rüstbrot, 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

Gaucho-Platten

 (ab 2 Personen) - Salat vom Buffet

63. Gourmet-Platte^{A,D} pro Person 25,50 €
Hüftsteak, Hacksteak, Schweinerückensteak und Putensteak, dazu Pommes und gebratenes Gemüse

64. Haus-Platte^{1,2,A,B,D,E} pro Person 27,50 €
Rumpsteak, Schweinefilet, Hähnchenbrustfilet und magerer Speck, serviert mit gebratenen Champignons, Kroketten und Brokkoli überzogen mit Sauce Hollandaise

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

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 überzogen 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-Steatkeller^{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 Rüstbrot

Alle Gramm-Angaben entsprechen dem Gewicht vor dem Braten.

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 gefüllt, 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 €
Hähnchen- 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 % Hereforder Rinderfleisch, 200gr hausgemachter Rinder-Patty, serviert mit Pommes frites

69. Hereford-Wurzesteak 250gr.^{1,2,4,A,B,C,D,E,F} 30,00 €
Rumpsteak serviert mit gebratenem mediterranem 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. Rüstbrot^{2,A,B,C,D,E,F,H} 2,00 €
103. Kräuterbutter 1,50 €
104. Hollandaisesauce 4,50 €



