Dessert

121. Kleines gemischtes Eis [2,A,B,C,D]	3,00 €
122. Großes gemischtes Eis [2,A,B,C,D]	5,00 €
123. Bourbon-Vanilleeis [2,A,B,C,D] mit heißer Schokosauce	5,00 €
124. Bourbon-Vanilleeis [2,A,B,C,D] mit heißen Himbeeren	6,00 €
125. Warmer Apfelstrudel [2,A,B,C,D] mit Bourbon-Vanilleeis und Sahne	5,50 €
126. Hausgemachte Schokomousse [B,D]	5,50 €

Heiße Getränke

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

Zusatzsoffe
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 SO_2/Sulfit
H= enthält Sesam

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola [2,6]	0,2 l	2,50 €
	0,4 l	4,50 €
Fanta [2,3]	0,2 l	2,50 €
	0,4 l	4,50 €
Sprite	0,2 l	2,50 €
	0,4 l	4,50 €
Cola light [2,5,6]	0,2 l	2,50 €
	0,4 l	4,50 €
Spezi [2,3,6]	0,2 l	2,50 €
	0,4 l	4,50 €
Apfelschorle [1]	0,2 l	2,50 €
	0,4 l	4,50 €
Eistee Pfirsich [3,6]	0,2 l	2,50 €
	0,4 l	4,50 €
STAATL FÄCHINGEN	0,25 l	2,50 €
	0,4 l	4,00 €
	0,75 l	7,50 €

Schweppes

Bitter Lemon [7]	0,2 l	3,00 €
	0,4 l	5,00 €
Ginger Ale [2]	0,2 l	3,00 €
	0,4 l	5,00 €
Tonic Water	0,2 l	3,00 €
	0,4 l	5,00 €

Säfte

Orangensaft	0,2 l	3,00 €
Apfelsaft	0,2 l	3,00 €
Traubensaft	0,2 l	3,00 €
Kirschnektar	0,2 l	3,00 €
Bananennektar	0,2 l	3,00 €
Maracujasaft	0,2 l	3,00 €
Kiba (Kirsch und Banane)	0,2 l	3,00 €
Rhabarber	0,2 l	3,00 €

Alle Säfte sind auch in 0,4l erhältlich 5,00 €

Biere frisch vom Fass

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

Liköre

Jägermeister	35 % vol	3,00 €
Ramazzotti	30 % vol	3,00 €
Baileys [2]	17 % vol	3,00 €
Sambuca	40 % vol	3,00 €
Marsala [B,G]	15 % vol	3,00 €

Rotwein offen

	0,2 l	0,5 l
Primitivo trocken [G]	5,00 €	10,50 €
Merlot halbtrocken [G]	5,00 €	10,50 €
Lambrusco lieblich [G]	5,00 €	10,50 €

Weißwein offen

	0,2 l	0,5 l
Pinot Grigio trocken [G]	5,00 €	10,50 €
Chardonnay halbtrocken [G]	5,00 €	10,50 €
Frizzentino lieblich [G]	5,00 €	10,50 €
Weinschorle [G]	4,50 €	9,50 €

Roséwein offen

	0,2 l	0,5 l
Rosato Veneto trocken [G]	5,00 €	10,50 €
		0,75 l
Rose trocken [G]		24,50 €

Rotweine

	0,75 l
Melodias Malbec trocken [G]	24,50 €
Valpolicella trocken [G]	24,50 €
Dilema Day Malbec trocken [G]	29,00 €
Broquel Malbec trocken [G]	40,00 €

Weißweine

	0,75 l
Astica Torrontes trocken [G]	23,00 €
Astica Chardonnay trocken [G]	23,00 €
Erbeldinger Riesling trocken [G]	23,00 €
Erbeldinger Weisburgunder trocken [G]	23,00 €

Flaschenbier

Gilde Free alkoholfrei	0,33 l	3,50 €
Vitamalz [2]	0,33 l	3,50 €
Erdinger Weißbier alkoholfrei oder Dunkel	0,5 l	5,50 €
Zwick'l Kellerbier	0,5 l	5,50 €

Aperitifs 4 cl

Martini [G]	15 % vol	3,00 €
Sherry medium [G]	15 % vol	3,00 €
Campari [2]	25 % vol	3,00 €

Spirituosen 2 cl

Heidegeist	50 % vol	4,00 €
Grappa	40 % vol	3,00 €
Grappa Chardonnay	41 % vol	5,00 €
Fernet Branca	40 % vol	3,00 €
Jubiläums Aquavit	42 % vol	3,50 €
Linie Aquavit	41,5 % vol	3,50 €
Tequila	38 % vol	3,00 €
Korn	32 % vol	2,50 €
Gin	40 % vol	3,00 €
Wodka Smirnoff	37,5 % vol	3,00 €
Bacardi Rum	37,5 % vol	3,00 €
Obstler	40 % vol	3,00 €

Whisky und Cognac 2cl

Hennessy V.S.O.P	40 % vol	4,00 €
Remy Martin	40 % vol	4,00 €
Jonny Walker (Red Label) [2]	40 % vol	2,80 €
Ballantines [G]	40 % vol	2,80 €

Cocktails

Hugo [G]	10,5 % vol	5,50 €
Aperol Spritz [2,7,G]	15 % vol	6,50 €

Sekt

	0,2 l	6,00 €
Flasche Sekt	0,7 l	19,50 €

Prosecco

Prosecco Dry	0,2 l	5,00 €
Fl. Prosecco Dry	0,7 l	9,50 €

GAUCHO
Steakhouse

www.gaucho-steak-house.de

Suppen

15. Zwiebelsuppe [4,8,A,C,E] — 5,50 €
zubereitet mit Knoblauch-Croûtons, mit Käse überbacken

16. Tomatensuppe [A,D] — 4,50 €
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
Thousend Island Dressing[A,B,D,E]

24. Kleiner gemischter Salat
vom Buffet — 3,50 €

25. Salat á la Küchenchef [2,A,B,C,D,E,F,H] — 11,50 €
bunte Salate der Saison mit Putenbruststreifen und Dressing nach Wahl, dazu Röstbrot

26. Gambas Salad [1,A,B,C,D,E,F,H] — 13,50 €
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] — 10,90 €
Fleischtomaten, Gurke, Fetakäse, Paprika, Zwiebeln und Peperoni mit Essig und Öl, dazu Röstbrot

Kinderteller

28. Dino-Teller [A,B] — 7,50 €
panierte Hähnchen-Nuggets mit Pommes

29. Penne Napoli [A,B,D] — 6,50 €
Nudeln in Tomatensauce

30. Putenmedaillons [A,D] — 8,00 €
kleine, zarte Putenmedaillons, dazu Pommes

31. Schnitzel „Calimero“ [A,B,D] — 8,00 €
paniertes Schnitzel mit Pommes

Vorspeisen

17. Tzatziki (hausgemacht) [A,B,C,D,E,F,H] — 4,00 €
serviert mit Brot

18. Fetakäse paniert [2,A,B,C,D,E,F,H] — 9,00 €
mit Tomate und Röstbrot

19. Weinbergschnecken [A,B,C,D,E,F,H] — 8,50 €
in Knoblauch-Weinsauce, serviert mit Toastbrot

20. Gebackener Camembert [A,B] — 9,00 €
knusprig gebacken, mit Pfirsich, Preiselbeeren und Toastbrot

21. Peperoni-Spieß [1,2,3,A,B,C,D,E,F,H] — 8,00 €
mit Knoblauchsauce und Röstbrot

22. Brokkoli-Pfanne [2,A,B,C,D,E,F,H] — 8,50 €
Brokkoliröschen und Sauce Hollandaise mit Käse überbacken, dazu Röstbrot

23. Scampi-Pfännchen [2,A,B,C,D,E,F,H] — 14,00 €
mit frischen Champignons, Zwiebeln und Tomaten-Sahnesauce, dazu Röstbrot

Pasta - Salat vom Buffet

65. Penne Vegetaria [A,B] — 13,50 €
mit Auberginen, Brokkoli und Champignons in Tomaten-Sahnesauce

66. Penne „el Mar“ [A,D] — 15,50 €
mit Lachsstücken und Shrimps in Tomaten-Sahnesauce

67. Penne Picante [1,3,9,A,D] — 13,50 €
mit Champignons, Schinken und Knoblauch in Tomatensauce

Fischspezialitäten - Salat vom Buffet

54. Scampi vom Grill [2,A,B,C,D,E,F,H] — 25,50 €
Der Klassiker - dazu reichen wir Ihnen eine Knoblauchsauce und Röstbrot

55. Lachsfilet „Spezial“ [4,A,B,C,D,E,F] — 21,50 €
feinster norwegischer Lachs, schonend gegrillt, serviert mit Blattspinat und Baked Potato mit Sour Cream

56. Zanderfilet [A,B,D,E] — 20,00 €
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 Röstbrot, Baked Potato, Sour Cream [2,4,A,B,C,D,E,F,H], Kräuterbutter und Salat von der Salatbar.

32. Rumpsteak 200 g — 25,50 €
zart und kräftig im Geschmack, mit kleinem Fettrand

33. Rumpsteak 300 g — 29,50 €
zart und kräftig im Geschmack, mit kleinem Fettrand

34. Rib-Eye-Steak 300 g — 31,50 €
zart gereifte Hochrippe, mit kleinem Fettauge

35. Filetsteak 200 g — 33,50 €
das zarteste Stück vom Rind, außen kross und innen rosa gegrillt

36. Hüftsteak 200 g — 22,00 €
aus dem Herzstück der Rinderhüfte, zart gereift, ohne Fett

37. Pfeffersteak 200 g — 23,50 €
Rinderhüftsteak, völlig fettfrei mit Pfefferrahmsauce überzogen

38. Putensteak 200 g — 18,00 €
zart und saftig, dabei jedoch fettarm

Alle Gramm-Angaben entsprechen dem Gewicht vor dem Braten.

Gaucho-Platten (ab 2 Personen) - Salat vom Buffet

63. Gourmet-Platte [A,D] — pro Person 24,50 €
Hüftsteak, Hacksteak, Schweinerückensteak und Putensteak, dazu Pommes und gebratenes Gemüse

64. Haus-Platte [1,2,A,B,D,E] — pro Person 26,50 €
Rumpsteak, Schweinefilet, Hähnchenbrustfilet und magerer Speck, serviert mit gebratenen Champignons, Kroketten und Brokkoli überzogen mit Sauce Hollandaise

Spezialitäten vom Grill - Salat vom Buffet

40. Hacksteak [A,D] — 16,50 €
gefüllt mit Fetakäse, dazu Pommes und Gemüsereis

41. Schweinesteak nach Art des Hauses [4,A,B,D,E,F] — 15,50 €
mit gebratenen Champignons und Zwiebeln, dazu Kartoffelecken und Sour Cream

42. Schweinefilet-Medaillons [2,A,B,C,D,E,F,H] — 20,00 €
mit Champignons á la Crème, dazu Brokkoliröschen überzogen mit Sauce Hollandaise und Kroketten

43. Rancho-Teller [1,3,9,A,D] — 20,50 €
je ein Putensteak, Hacksteak, Speck und Rumpsteak, dazu Pommes und Gemüsereis

44. Gaucho-Steakteller [2,4,A,B,C,D,E,F,H] — 23,50 €
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] — 19,50 €
Putensteak mit Tomaten, Pesto Rosso und Mozzarella überbacken, dazu Kartoffelecken und Sour Cream

46. Heide-Spieß 250 g [1,3,9,A,D] — 20,00 €
Schweinefilet, Putensteak, Rumpsteak, Speck, Paprika und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln

47. Steak & Champignons 200 g [2,A,B,C,D,E,F,H] — 23,00 €
Rinderhüftsteak völlig fettfrei mit Champignons á la Crème, dazu Kroketten und Röstbrot

48. Hähnchenbrustfilet 250 g [2,4,A,B,C,D,E,F,H] — 15,50 €
saftig gegrillt, dazu Kartoffelecken und Sour Cream

49. Rumpsteak „Rustikal“ 200 g [2,4,A,B,C,D,E,F,H] — 27,50 €
mit gebratenen Zwiebeln und Champignons, dazu Kartoffelecken, Sour Cream

Schnitzelgerichte - Salat vom Buffet

50. Schnitzel „Wiener Art“ [A,B,D] — 15,50 €
paniertes Schweineschnitzel mit Pommes

51. Schnitzel „Jäger Art“ [2,A,B,D] — 16,50 €
paniertes Schweineschnitzel mit Jägersauce überzogen, dazu Pommes

52. Champignon-Sahne-Schnitzel [A,B,D] — 16,50 €
paniertes Schweineschnitzel mit Champignonsauce überzogen, dazu Pommes

53. Cordon Bleu [1,3,9,A,B,D,E] — 17,50 €
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] — 18,50 €
gegrilltes Putenbrustfilet mit Ananas und Käse überbacken, dazu Kroketten

58. Pfefferpfanne [2,A,D] — 17,50 €
Hähnchen- und Putenbrustfilet, überzogen mit Pfefferrahmensauce, dazu Kroketten

59. Rinderpfanne [A,D,E] — 19,00 €
geschnetzeltes Rinderfleisch mit Senf, Champignons und Zwiebeln mit Tomaten-Sahnesauce, dazu Butterreis

60. Filetpfanne [A,D] — 18,50 €
geschnetzeltes Schweinefilet mit Champignons und Zwiebeln in Sahnesauce, dazu Kroketten

61. Putenpfanne [A,D] — 18,50 €
geschnetzeltes Putenfleisch mit Champignons, Brokkoli in Tomaten-Sahnesauce, dazu Butterreis

62. Hauspfanne [1,2,3,9,A,B,D,E] — 24,50 €
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] — 16,00 €
100 % Hereforder Rinderfleisch, 200gr hausgemachter Rinder-Pettie, serviert mit Pommes frites

69. Hereford-Wurzsteak [1,2,4,A,B,C,D,E,F] — 28,00 €
Serviert mit gebratenem mediterranem Gemüse und Pommes frites

Beilagen

90. Pommes frites — 4,00 €
91. Gemüsereis — 3,50 €
92. Kartoffelecken [A,B,C,E,F] — 5,00 €
mit Sour Cream
93. Kroketten — 4,00 €
94. Bratkartoffeln [1,3,9] — 4,50 €
95. Baked Potato [4,B,C,E,F] — 5,00 €
mit Sour Cream
96. Gebratene Zwiebeln und Champignons — 4,00 €
97. Champignonsauce — 4,00 €
98. Pfeffersauce — 4,00 €
99. Gebratenes Gemüse — 5,00 €
100. Sour Cream [4,B,C,E,F] — 2,00 €
101. Brokkoliröschen [A,B,D,E] — 4,50 €
mit Sauce Hollandaise
102. Röstbrot [2,A,B,C,D,E,F,H] — 1,50 €
103. Kräuterbutter — 1,00 €
104. Hollandaisesauce — 4,00 €