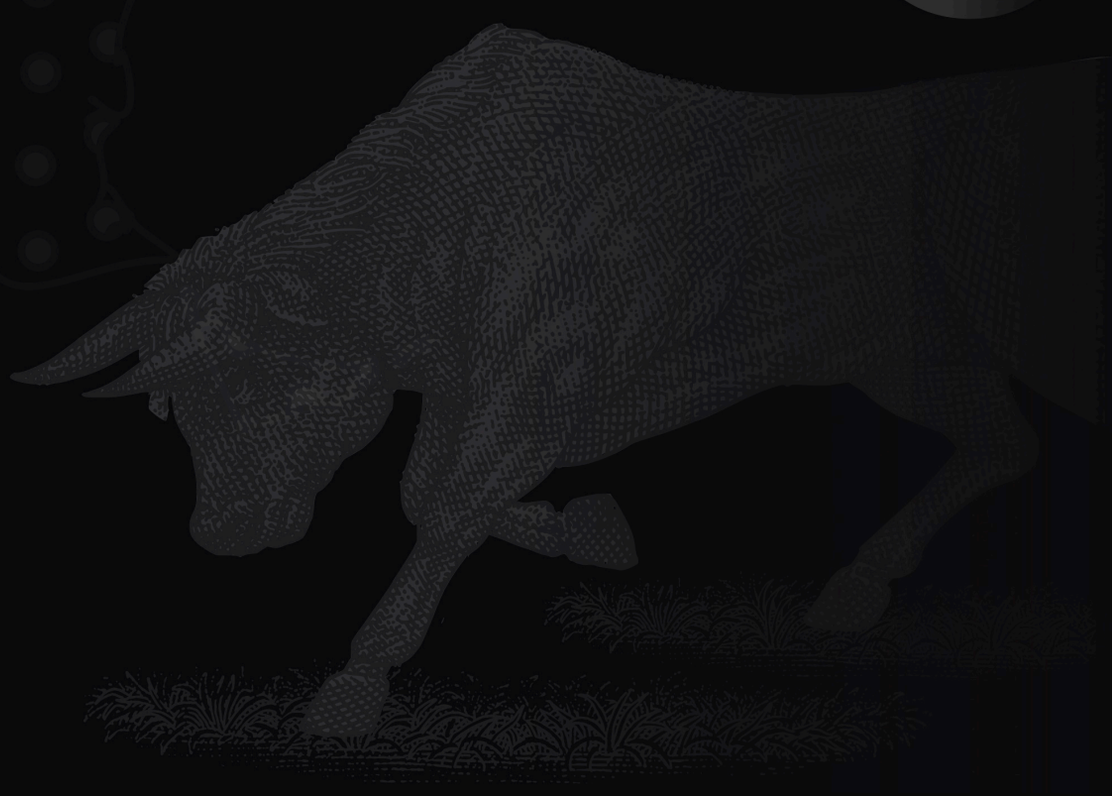
GAUCHO®

MENÜ



GAUCHO

GAUCHO®

Herzlich Willkommen

Wir sind Gastgeber aus Leidenschaft. Genießen Sie Ihren Aufenthalt im GAUCHO und lassen Sie sich kulinarisch von uns verwöhnen.
Wir wünschen einen guten Appetit!

APERITIFS

Martini Bianco 5cl — 5.50

Wild Berry Dreams 0,2l — 5.50
erfrischend alkoholfreier Cocktail

Campari Orange 4cl — 7.90

Aperol Spritz 0,2l — 8.50
Prosecco, Soda, Orange

Hugo 0,2l — 8.50
Holunderblütensirup, Prosecco, Minze

Lillet Berry 0,2l — 8.50
Lillet Blanc, Wildberry, Beeren

Limoncello Spritz 0,2l — 8.50
Limoncello, Prosecco

Scavi & Ray Prosecco 0,2l — 8.50

Sarti Spritz 0,2l — 8.50
Sarti mit Prosecco

SALAT

Die Gaucho-Salatbar

Wählen Sie aus einer großen Vielfalt an frischen Salat-Variationen & hausgemachten Dressings.

8.90 (pro Person und Teller)

VORSPEISEN

Gaucho Hausbrot mit Kräuterbutter — 2.90
Knuspriges Brot, überbacken mit Kräuterbutter

Tagessuppe — 6.90
täglich frisch zubereitet

Ziegenkäse — 11.90
mit karamellisiertem Honig, dazu Walnüsse

Caesar Salad — 10.90
+Hähnchenstreifen — 6.00

Bruschetta — 10.90
mit Parmesan, Cherrytomaten, Basilikum, Olivenöl & Zwiebeln auf geröstetem Knoblauchbrot

Rote Beete Carpaccio — 12.90
mit Ziegenkäse, Rucola & Honig-Senf Dressing

Carpaccio — 15.90
Hauchdünne Scheiben vom Rind, mit Pesto, Rucola und Parmesan

Baby Calamari — 16.90
frittiert, mit Rote-Beete-Aioli

Black Tiger Garnelen — 17.90
Riesengarnelen mit Knoblauch-Olivenöl

Steak Tatar — 19.90
Rinderfilet - garniert mit Eigelb & hausgemachter Marinade, dazu Gaucho Hausbrot

GAUCHO®

U.S. Black Angus



U.S. Black Angus Beef stammt von Rindern, die auf den weiten Weiden der USA unter optimalen Bedingungen aufwachsen. Diese besondere Haltung und die Getreide-Fütterung verleihen dem Fleisch seine tiefrote Farbe, eine einzigartige Marmorierung und einen intensiven, saftigen Geschmack.

Wählen Sie Ihre Garstufe: Rare/Blutig | Medium Rare | Medium | Medium Well | Well Done/Durch

STEAKS

Hüftsteak Argentinien
Rind
200 | 250 | 300g — 17.90 | 21.90 | 25.90

Rumpsteak Argentinien
Rind
200 | 250 | 300g — 21.90 | 26.90 | 31.90

Rib-Eye Steak Argentinien
Rind
250 | 350g — 27.90 | 37.90

Filet Argentinien
Rind
200 | 250 | 300g — 28.90 | 34.90 | 40.90

Hüftsteak Neuseeland
Lamm
200 | 250 | 300g — 17.90 | 21.90 | 25.90

Karree Neuseeland
Lamm
300g — 30.90

U.S. Black Angus Filet-Mignon USA
Grass-Fed Weiderind, Fein marmoriert
200g | 250g | 300g
47.90 | 58.90 | 69.90

BEILAGEN

Pommes Frites	4.90
Parmesan-Trüffel-Pommes	9.90
Maiskolben gegrillt, mit Kräuterbutter	5.90
Ofenkartoffel mit Kräuterbutter oder Sauerrahm	5.90
Süßkartoffel-Pommes	6.90
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	6.90
Kartoffelgratin Sahnig, knusprig, lecker	6.90
Brokkoli mit Sauce Hollandaise	6.90
Kartoffelpüree	6.90
Pfannengemüse Knackig frisches Mixgemüse	6.90
Champignons mit Zwiebeln und Kräuterbutter	6.90
Rote Bohnen mit Zwiebel	6.90
Grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln	6.90
Blattspinat mit Zwiebeln und Knoblauch	6.90

SAUCEN

Champignonsauce	3.50
Pfeffersauce	3.50
Sauce Hollandaise	3.50
Sauce Béarnaise	3.50
Sauerrahm oder Kräuterbutter	2.50
Trüffel-Mayonnaise	3.50

GAUCHO®

SIGNATURE

Gaucho Burger 20.90
200g Rindfleisch, Salat, Tomate, Zwiebel, Gewürzgurke & Cheddar Käse, dazu Pommes Frites

Gaucho Grillspieß 200g 21.90
ausgewählte Rindfleischstücke mit Pfeffersauce, dazu Pommes Frites

Schweinefilet 200g 21.90
mit Sauce Hollandaise, dazu Bratkartoffeln

Hähnchenbrustfilet vom Grill, 200g 22.90
mit Pfeffersauce, dazu einen Salat vom Buffet

Entenbrust 23.90
mit Pfeffersauce, dazu Kartoffelpüree

Hacienda Steakteller 300g 31.90
Hüftsteak, Rumpsteak und Filet vom Rind, dazu einen Salat vom Buffet

Lachsfilet 200g 23.90
mit Honig-Senf-Sauce, dazu Kartoffelpüree

Trüffel Rinderfilet - 39.90
200g Rinderfilet mit Trüffelbutter und Trüffel-Pommes

ZUM TEILEN

Chateaubriand tranchiert
Mittelstück vom arg. Rinderfilet
500 | 1.000g 69.90 | 104.90

Steak-Quartett tranchiert
Hüfte, Rumpsteak, Rib-Eye & Filet
800g 89.90

DESSERTS

Eis Variation 6.90
Schokolade, Vanille & Erdbeer

Panna Cotta 7.90
mit Himbeersauce

Tiramisu 8.90
hausgemacht mit Mascarpone-Creme

Lavakuchen 7.90
mit flüssigem Schoko-Kern, einer Kugel Vanilleeis und Sahne

Crème Brûlée 7.90
Süßspeise mit Karamellkruste

Pistazien-Künefe 8.90
mit Vanilleeis

HEISSE GETRÄNKE

Espresso	2.50	**Café Crema**	3.00
Espresso Doble	4.00	**Cappuccino**	3.50
Espresso Macchiato	2.80	**Eilles Tee** versch. Sorten	3.50

GAUCHO®

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Acqua Morelli - Naturale oder Frizzante
0,25 Fl - 2.80 / 0,75 Fl - 7.00

Coca-Cola 0,33l 3.90
normal | zero

Fanta 0,33l 3.90

Sprite 0,33l 3.90

Mezzo Mix 0,33l 3.90

Goldberg 0,2l 3.50
Bitter Lemon | Ginger Ale | Tonic Water

Granini Säfte 0,2l 3.50
Orange | Apfel | Kirsche | Banane | Maracuja | Cranberry

Maracuja-Schorle 0,33l 3.90

Rauch Bio-Schorlen 0,33l 3.90
Apfel | Johannisbeere | Rhabarber

Rauch Ice-Tea 0,33l 3.90
Zitrone | Pfirsich

BIER

Krombacher vom Fass 0,3l / 0,5l 3.80 / 5.50
Pils | Radler

Starnberger Hell vom Fass 0,5l 5.50

Frankenheim Alt - Flasche 0,33 Fl 3.80

Krombacher - Flasche 0,33 Fl 3.80
Alkoholfrei | Pils | Radler

Paulaner Weißbier 0,5 Fl 5.50
Naturtrüb | Dunkel | Alkoholfrei

LONGDRINKS & COCKTAILS

LONGDRINKS

Cuba Libre 8.50
Havana Club, Coca-Cola

Whiskey Cola 8.50
Jack Daniels, Coca-Cola

Gin - Wildberry Tonic 8.50
Gin, Wildberry Tonic

Vodka Lemon 8.50
Vodka, Bitter Lemon

Moscow Mule 9.50
Vodka, Ginger Beer, Limettensaft

Paloma 9.50
Tequila, Pink Grapefruit, Limettensaft

COCKTAILS

Espresso Martini 12.90
Vodka, Kaffeelikör, Espresso

Amaretto Sour 12.90
Amaretto, Zitronensaft, Zuckersirup

Negroni 12.90
Gin, Campari, roter Wermut

Mojito 12.90
Rum, Limette, Minze, Rohrzucker, Soda

Mojito Strawberry 12.90
Rum, Erdbeere, Limette, Minze, Soda

Pornstar Martini 13.90
Vodka, Maracuja, Limettensaft, Prosecco

Whiskey Sour 13.90
Whiskey, Zitronensaft, Zuckersirup

Sidecar 13.90
Cognac, Orangenlikör, Zitronensaft

GAUCHO®

ROTWEIN

	0,2l	75cl
Hauswein Avaniel Spanien, Ribera del Duero trocken, Tempranillo	7.90	
Dornfelder Pfandturm Dr. Koehler Deutschland, Rheinhessen halbtrocken, Dornfelder	7.90	27.90
Kaiken Estate Argentinien, Mendoza trocken, Cabernet Sauvignon	8.50	29.90
Surani Costarossa Primitivo di Manduria Italien, Apulien trocken, Primitivo di Manduria	8.50	29.90
Salentein Barrel Selection Malbec Argentinien, Mendoza trocken, Malbec	9.90	36.90
Salentein Barrel Selection Merlot Argentinien, Mendoza trocken, Merlot	9.90	36.90

WEISSWEIN

Grauburgunder Pfandturm Dr. Koehler Deutschland, Rheinhessen trocken, Grauburgunder	7.90	27.90
Sauvignon Blanc Pfandturm Dr. Koehler Deutschland, Rheinhessen trocken, Sauvignon Blanc	7.90	27.90
SCAVI & RAY Ca´Scavi Lugana DOC Italien, Lugana trocken, Trebbiano	8.50	29.90

ROSÉWEIN

Salentein Portillo Malbec Argentinien, Mendoza trocken, Malbec	7.90	27.90
Doktorspiele Dr. Koehler Deutschland, Rheinhessen halbtrocken, Cabernet Sauvignon, Frühburgunder, Merlot, Spätburgunder	7.90	27.90

FONDÉ EN 1743
MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE

Moët & Chandon 0,75 Fl Brut Imperial	99.90	**Moët & Chandon** 0,75 Fl Ice Imperial	149.90
Moët & Chandon 0,75 Fl Rosé Imperial	139.90	**Moët & Chandon** 0,75 Fl Ice Imperial Rosé	159.90

GAUCHO®

ROTWEIN

	75cl
Aia Vecchia Lagone IGT Italien, Bolgheri trocken, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot	39.00
Baron de Ley Rioja Spanien, Rioja trocken, Tempranillo	39.00
Kaiken Malbec Ultra Argentinien, Mendoza trocken, Malbec	49.00
Vigne Vecchie Leggenda Primitivo di Manduria DOC Italien, Apulien trocken, Primitivo	59.00
Kleine Zalze Vineyard Selection Cabernet Sauvignon Südafrika, Stellenbosch trocken, Cabernet Sauvignon	59.00
Isolabella della Croce Nizza DOCG Italien, Piemont trocken, Barbera	75.00
Salentein Numina Gran Corte Red Blend Argentinien, Mendoza trocken, Malbec, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc	79.00
Tenuta Regaleali Rosso del Conte DOC Italien, Sizilien trocken, Nero d'Avola, Perricone	95.00
Tignanello Marchesi Antinori Italien, Toskana trocken, Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	239.00

WEISSWEIN

Mount Riley Sauvignon Blanc Neuseeland, Marlborough trocken, Sauvignon Blanc	35.00
Bulgarini Lugana DOC Italien, Gardasee trocken, Trebbiano di Lugana	39.00
Fritz Haag Brauneberger Riesling Deutschland, Mosel trocken, Riesling	59.00
Les Préludes Pouilly-Fuissé AOC Frankreich, Burgund trocken, Chardonnay	75.00

ROSÉWEIN

Cà dei Frati Rosa dei Frati Italien, Lombardei trocken, Groppello, Marzemino, Sangiovese, Barbera	39.00

GAUCHO®

SPIRITUOSEN

	2cl
Ouzo 12	3.00
Tequila Silver	3.00
Tequila Gold	3.00
9 Mile Vodka	3.00
Williams Christ Birne	3.50
Himbeergeist	3.50
Linie Aquavit	3.50
Grappa Cellini Amarone	3.50
Grappa Sarpa di Poli	4.50
Belvedere Vodka	4.50

LIKÖRE

	2cl
Il Santo Sambuca	3.00
Jägermeister	3.00
Fernet Branca	3.00
Amaretto	3.00
Baileys Irish Cream	3.00
Averna	3.50
Ramazzotti	3.50
Frangelico Haselnusslikör	3.50
Limoncello | Crema	3.50

GIN

	4cl
Tanqueray	8.50
Mermaid Gin	9.50
Hendricks	9.50
Gin Mare	10.50
Monkey 47	12.50

Alle Gin inkl. Tonic-Water

WHISKY

	4cl
Jack Daniels	7.00
Johnnie Walker Black Label	7.50
Chivas Regal 12 Jahre	8.50
Talisker 10 Jahre	10.50
Glenfiddich 12 Jahre	10.50
Lagavulin 16 Jahre	15.50

RUM

	4cl		
Havana Club 7 Jahre	8.50	**Haynes Rum** 8 Jahre	10.50
Don Papa Rum 23 Jahre	10.50	**Ron Zacapa** 23 Jahre	11.50

BRANDY / COGNAC

Cardenal Mendoza
7.50

Hennessy Fin de Cognac
8.50

Remy Martin VSOP
9.50

EINFACH SCANNEN & BEWERTEN

Steakhouse seit 2011.

Im Gaucho möchten wir Ihnen nicht nur großartige Steaks servieren, sondern auch dafür sorgen, dass Sie sich rundum wohlfühlen und einen genussvollen Abend mit köstlichem Essen und einer entspannten Atmosphäre genießen. Damit uns das noch besser gelingt, zählt Ihre Meinung besonders. Ob ein Lob oder einen Hinweis – Ihr Feedback hilft uns, weiter zu wachsen und Ihr Erlebnis unvergesslich zu machen.

Informationen zu Allergenen
Scannen Sie den QR-Code, um die Inhalte auf dem Smartphone anzusehen, oder fragen Sie unser Personal.

Our Menu - English Version
To view our English menu, simply scan the QR code on the right-hand side or ask a waiter for more information.

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN

MONTAG	RUHETAG
DIENSTAG - SAMSTAG	11:30 - 14:30 UHR 17:00 - 22:30 UHR
SONNTAG	11:30 - 14:30 UHR 17:00 - 22:00 UHR

MEHR ÜBER UNS

@gauchopaderborn

@gaucho.steakhouse

GAUCHO®

www.gaucho-paderborn.de
05251 8768988
Mühlenstraße 3, 33098 Paderborn

Alle Preise sind in EURO, inkl. MwSt. angegeben. Die Gramm-Angaben beziehen sich auf das Gewicht vor dem Grillen.