

VORSPEISEN

ZIEGENFRISCHKÄSE 13,-
MIT OLIVENKARAMELL, RUCOLA UND
CONFIERTEN KIRSCHTOMATEN

RINDERTATAR 16,-
MIT CHAMPIGNONS, CREME FRAICHE, EINGELEGTE
ZWIEBELN UND RÖSTBROT

IBERICO-SCHINKEN "GRAN RESERVA" 15,-
DER VIELLEICHT BESTE SCHINKEN DER WELT, HAUCHDÜNN
AUFGESCHNITTEN MIT MALLORQUINISCHEM TOMATENBROT

WILDFANGGARNELEN 16,-
IM SCHINKENMANTEL MIT SÜß-SAUREM
KÜRBIS, ROTE LINSEN UND FRISÉE

THUNFISCH 16,-
THUNFISCH-CARPACCIO MIT
FRÜHLINGSROLLE UND KAKI SALAT

SUPPEN

ROTE THAI-CURRY CREME SUPPE 9,-
MIT GARNELENSPIEB

PARMESANSCHAUMSUPPE 8,-

SALATE

CAESAR SALAD 10,80
ROMANASALATHERZEN MIT KNOBLAUCH-PARMESAN-DRESSING,
KIRSCHTOMATEN UND CROUTONS

FEIGE-ZIEGENKÄSE 11,80
HERBSTLICHE BLATTSALATE MIT ZIEGENKÄSE,
FEIGEN UND PINIENKERNE

BROTSALAT 12,80
MIT GEBRATENEM GEMÜSE, FELDSALAT,
FELDSALAT-PESTO UND BÜFFELMOZZARELLA

FISCH

GEBRATENER WOLFSBARSCH 24,-
MIT BABYSPINAT, ARTISCHOCKEN, KICHERERBSEN
UND ROSMARINKARTOFFELN

FISCH´N´CHIPS "DELUXE" 19,-
GEBACKENER WINTERKABELJAU "SKREI" MIT
TRÜFFELSTANGEN UND TRÜFFEL-REMOULADE

BURGER

"GAUCHO STYLE" 16,80
FEINSTES BLACK ANGUS RINDFLEISCH, FRISCH GEWOLFT, MIT TOMATEN,
ZWIEBELN, SALAT, BBQ DIP, NACHOS, GUACAMOLE UND RÖSTIPOMMES

"HÜTTEN BURGER" 16,80
FEINSTES BLACK ANGUS RINDFLEISCH, FRISCH GEWOLFT, MIT BACON, BERGKÄSE,
TOMATEN, RÖSTZWIEBELN, SALAT, BBQ DIP, SAUERRAHM UND RÖSTIPOMMES

- UNSER EIGENES DRY AGED BEEF -

BESTE QUALITÄTEN AUS UNSERER REGION UND AUS UNSEREN EIGENEN REIFERÄUMEN.
DAS FLEISCH WURDE ZWISCHEN 35 UND 70 TAGEN NACH DEM „DRY AGED VERFAHREN“ VEREDELT
- SO BEKOMMT ES SEIN UNVERWECHSELBARES AROMA.

DRY AGED RINDERFILET (200g) 38,-
DAS ZARTESTE STÜCK DES TIERES, ZUDEM
SEHR FETTARM UND DELIKAT, 70 TAGE AM
KNOCHEN GEREIFT.

DRY AGED RUMPSTEAK (300g MIT FETTRAND) 39,-
DAS FLEISCH WIRD FÜR 50 TAGE TROCKEN
GEREIFT, WODURCH ES DAS TYPISCHE
„DRY AGED AROMA“ ERHÄLT

DRY AGED RIB EYE (400g) 48,-
DAS BERÜHMTE STEAK MIT DEM SAFTIGEN
FETTAUGE. EIN „MUST EAT“ FÜR DEN
STEAKLIEBHABER.

- SPECIAL CUTS AUS DER WELT -

AUSTRALIEN
VOM ABERDEEN-RIND...

RUMPSTEAK (250g) 26,-

RIB EYE (400g) 42,-

GENTLEMAN`S CUT
RINDERFILET (300g) 44,-

LAMM

LAMMHÜFTE (250g NEUSEELAND) 28,-
MIT GRILLGEMÜSE & ROSMARINKARTOFFELN

US PRIME

HÜFTSTEAK (250g) 22,-
VOM BLACK ANGUS, US PRIME POINT STEAK
EIN KLASSIKER UNTER DEN STEAKCUTS.
AUF DEN PUNKT GEREIFT UND BUTTERZART.

BAVETTE STEAK (220g) 28,-
VOM BLACK ANGUS, US PRIME BEEF
SEHR SAFTIG UND KRÄFTIG IM GESCHMACK,
PERFEKT GEREIFT. EIN SPANNENDER SCHNITT
FÜR STEAKFANS.

NEUSEELAND
VON NEUSEELÄNDISCHER FÄRSE...

LADYSTEAK (150g) 18,-

RIB EYE (300g) 32,-
DER KLASSIKER

RUMPSTEAK (350g) 36,-
(MIT KLEINEM FETTDECKEL)

RINDERFILET (200g) 31,-
ZART UND NAHEZU FETTFREI

- DIE GEWICHTSANGABE BEI DEN VERSCHIEDENEN
STEAKS BEZIEHT SICH AUF DAS ROHGEWICHT -

GEMÜSE & SALATE

GEMISCHTE BLATTSALATE 4,90
MIT TOMATE, GURKE
UND BALSAMICODRESSING

ROMANASALAT 4,90
MIT CEASARDRESSING, CROUTONS
UND PARMESANHOBELN

GEGRILLTES GEMÜSE 5,90
MIT OLIVENÖL

BLATTSPINAT 5,90
MIT FETA UND PINIENKERNE

GESCHMORTER HOKKAIDO KÜRBIS 4,90
MIT HONIG, CUMIN UND SESAM

GEBRATENE PILZE 6,-
MIT ROSMARIN UND KNOBLAUCH

KÄSE

KÄSEAUSSWAHL 12,-
AUSSWAHL FEINSTER KÄSE MIT NÜSSEN,
CHUTNEY UND TRAUBEN

VEGETARISCHE KARTE AUF ANFRAGE

KARTOFFELN & Co

NUDELRISSOTTO MIT OLIVEN 6,00

KARTOFFELRÖSTI FRITTEN 4,90

SCHWARZE TRÜFFELSTANGEN 6,-

ROSMARINKARTOFFELN 4,90

BRATKARTOFFEL-CANNELLONI 6,-

DESSERT

KARAMELL-SCHOKOLADENMOUSSE 11,-
MIT BLUTORANGENRAGOUT UND
ORANGENBLÜTENSORBET

SORBETVARIATION 8,-
MIT FRISCHEN FRÜCHTEN

CRÈME BRÛLÉE 9,-
MIT WARMEN KIRSCHEN UND
PISTAZIENEIS

SCHOKOLADE 11,-
SCHOKOLADENKUCHEN, KARAMELL,
PASSIONSFRUCHT-RAGOUT UND SORBET

SAUCEN & DIPS

BBQ SAUCE 2,50
„RED ROOSTER“

PFEFFER-RAHMSAUCE 2,50

SAUERRAHM 2,50

CREME 2,50
AUS GETROCKNETEN TOMATEN UND FETA

TRÜFFELREMOULARDE 3,50

GUACAMOLE 3,50

CHIMICHURRI 2,50



WIR FÜHREN EINE SEPARATE SPEISEKARTE
MIT ENTHALTENEN ALLERGENEN.
BITTE FRAGEN SIE UNSERE MITARBEITER.