

Das EL GAUCHO Beef
servieren wir Ihnen in gewohnt perfekter Qualität
von den besten
Black Angus Rindern

AFTER WORK STEAK 17 – 18 UHR
200g Huft Steak, 1 Beilage, 1 Hausbier 0,3l 20

LATE NIGHT STEAK 22 – 23 UHR
200g Huft Steak, 1 Beilage, 1 Sauce 17

STARTERS

TARTAR VOM PREMIUM-RIND	
• Classic: Butter, Zwiebeln & Kapern	15
• Surf & Turf: Kresse, Butter & Garnele	17
• Rossini: Trüffelbutter & Gänseleber	21
JAKOBSMUSCHELN	17
Topinambur, Artischocke, Amarant & Lardoschaum	
GÄNSELEBERTORTE & GRAPPAGELEE	
Pistazien, Sultaninen & Brioche	17
KING CRAB	
Wakame, Sprossen & Sepia -Mayonnaise	17

SOUPS

GETRÜFFELTE SELLERIE-SCHAUMSUPPE	
mit gebratenen Pilzen	8
+ schwarzer Trüffel	+ 7
KRABBen-LIMETTEN-BISQUE	8
Kokosmilch & Frühlingsrolle	
OX TAIL	8
Wurzelgemüse, Schnittlauch, Sherry & gebackener Ochsenfleisch	

SALADS

BITTERSALATE	
Feige, Walnüsse, Pecorino, weißer Balsamico & Walnussöl	8
VOGELRSALAT	7
Erdäpfel, knuspriger Speck, Knoblauch, Apfelessig, Kernöl & geröstete Kürbiskerne	
CAESAR SALAD	
Original Cipriani-Dressing, Croutons & Grana	7

A DRY AGED BEEF

PORTERHOUSE STEAK	pro 100g	9
T-BONE STEAK	pro 100g	9
RUMPSTEAK	pro 100g	9
RIBEYE STEAK	pro 100g	9

GAUCHO BEEF

BIFE DE CUADRIL – HUFT STEAK	
200 Gramm	17
300 Gramm	24
300 Gramm Churrasco	25
BIFE DE CHORIZO – RUMP STEAK	
300 Gramm	25
400 Gramm	30
400 Gramm Churrasco	31
BIFE DE LOMO – FILET STEAK	
150 Gramm Ladysteam	20
250 Gramm	29
350 Gramm	37
350 Gramm Churrasco	38
BIFE DE ANCHO – RIBEYE STEAK	
300 Gramm	25
400 Gramm	30
PINCHO DE CARNE	
300g GAUCHO SPIESS	30
Huft, Filet, Rump, Ribeye	
SURF & TURF SPIESS	
150 Gramm Filet, 3 Stk. Garnelen & Petersilien-Knoblauch-Öl	30

SPECIALS

CARNAROLI RISOTTOREIS AUS DEM PIEMONT	
Edelpilze, schwarzer Trüffel & Pecorino	19
HALBER ATLANTIK-HUMMER	
Safran-Limetten Tagliolini & gedörrte Paradeiser & Pak Choi	30
GEGRILLTES WOLFSBARSCHFILET	25
Gegrilltes Gemüse & Piemontos	
GEGRILLTE MAISHÄHNCHENBRUST	
Erdäpfelpüree, wilder Brokkoli	18
Röstzwiebel & Thymianjus	
HIRSCHRÜCKEN & WINTERWURZEL	
Urkarotte, Selleriecreme & Haselnuss	28
ROSE GEBRATENE RINDERFILETSCHNITTSTÜCKE	
Cognac-Pilzrahm & Erdäpfelgnocchi	23
100% GAUCHO BBQ BURGER	
Speck, Salat, gedörrte Paradeiser & Zwiebel-Relish	15

PIMP UP YOUR STEAK

1 STK. SOFT SHELL CRAB	6
1 STK. RIESENGARNELE MIT KRÄUTERN	6
1 SCHEIBE GEBRATENE GÄNSELEBER	6
1 STK. SPIEGELEI	2
MIT TRÜFFELBUTTER ÜBERBACKEN	6

SIDES

KNUSPRIGE KOHLSPROSSEN, KAPERN, SPECK & TRÜFFEL	4
KÜRBIS SÜSS-SAUER	4
WOK: PILZE, SPROSSEN, PAK CHOI & ERBSENSCHOTEN	4
INDISCHER LINSEN DAL	4
WILDER BROKKOLI MIT BRAUNER MANDEL BUTTER	4
GESCHMORTE URKAROTTE, SELLERIE & HASELNUSS	4
ZUCCHINI, PAPRIKA, ROTER ZWIEBEL, & PIEMENTOS DE PADRON	4
ERDÄPFELPÜREE & RÖSTZWIEBEL	4
HUMITAS – ORIGINAL MAISTASCHEN	4
TRÜFFELGNOCCHI MIT RAHM	5
OFENKARTOFFEL MIT SOUR CREAM	3
ORIGINAL STEAK FRIES	3

SAUCE

MADAGASKAR-PFEFFERSAUCE	2
GAUCHO CHIMICHURRI SCHARF ODER MILD	2
AUFGESCHLAGENE KRÄUTERBUTTER	2
SAUCE BERNAISE	2
BBQ DIP „GAUCHO EDITION“	2