

## STARTERS

### TATAR VOM HEIMISCHEN BIO-RIND

- CLASSIC: Butter, eingelegte rote Zwiebel & Kapern <sup>ADGMO</sup> 16
- SURF & TURF: Kresse, Jalapeñomayo & Garnele <sup>ABDGMO</sup> 19
- SPECIAL: Peppersweet, Frischkäse & Chili-Paprikabutter <sup>ADGMO</sup> 18

### ROASTBEEF

- Eierschwammerl, schwarzer Trüffel, Grammel & Liebstöckel <sup>CEFO</sup> 18

### BURRATA

- Gelber Ajvar, Melanzani, Basilikum & Paradeiser <sup>GLO</sup> 18

### LACHSFORELLE

- Ceviche, Maracuja, Kürbis & Koriander <sup>DLNO</sup> 18

## SOUPS

### TOM YAM GUNG

- Garnele, Champignons, Chili & Limette <sup>ABDFL</sup> 9

### OX TAIL

- Wurzelgemüse, Schnittlauch, Sherry & Grießnockerl <sup>ACLO</sup> 9

## SPECIALS

### TAGLIOLINI

- Waldpilze, schwarzer Trüffel, Petersilie & Asmonte <sup>ACGO</sup> 22

### GEGRILLTER ZANDER

- Paprikakraut & Kürbisgnocchi <sup>DPLNO</sup> 28

### MAISHÄHNCHEN VOM GRILL

- Rotes Karfiol-Curry, Pearl-Couscous, Koriander & Limette <sup>AFGLNO</sup> 23

### GEGRILLTE LAMMCHOPS

- Erdäpfelpüree, Wilder Brokkoli, Röstzwiebel & Jus <sup>AGLO</sup> 32

### ROSA GEBRATENE RINDERFILETSCHNITTEN

- Eierschwammerl, Ravioli, Jungzwiebel & Jus <sup>ACGLO</sup> 26

### EL GAUCHO BEEF BURGER

- Sour Cream, Salat, Speck, Cheddar & Jalapeños <sup>ACGO</sup> 16

# The Steaks

## A Dry Aged Beef

100 % HEIMISCHES RIND  
MİNDESTENS 21 TAGE TROCKEN GEREİFT

- |                   |  |
|-------------------|--|
| Porterhouse Steak | SOLANGE DER VORRAT REICHT<br>Gerne sind wir Ihnen bei der Wahl behilflich! |
| T-Bone Steak      |  |
| Rump Steak        |  |
| Ribeye Steak      |  |
| Tomahawk          |  |

pro 100g 12



## el Gaucho Beef

### BIFE DE CUADRIL – HUFT STEAK

- 200 Gramm 17
- 300 Gramm 24
- 400 Gramm Churrasco 34

### BIFE DE CHORIZO – RUMP STEAK

- 300 Gramm 26
- 400 Gramm 33
- 400 Gramm Churrasco 34

### BIFE DE LOMO – FILET STEAK

- 150 Gramm Ladysteak 23
- 250 Gramm 33
- 350 Gramm 40
- 350 Gramm Churrasco 41

### BIFE DE ANCHO – RIBEYE STEAK

- 300 Gramm 28
- 400 Gramm 35

### PINCHO DE CARNE 300g GAUCHO SPIESS

- Huft, Filet, Rump, Ribeye 33

### SURF & TURF SPIESS

- 150 Gramm Filet, Garnelen & Petersilien-Knoblauch-Öl 35

## The Butcher's Special

TIRA DE CUADRIL 600 / 800g 49 / 68

Bei diesem Spezialschnitt wird ein großes Huft-Steak der Breite nach dünn aufgeschnitten und mit unserer Churrasco Marinade verfeinert. Das Steak hat dadurch außerdem eine größere Auflage am Grill, eine kürzere Garzeit und ist noch saftiger!

TIPP: Wir empfehlen es zum Teilen und Medium Rare gebraten, damit das fettarme Fleisch wunderbar zart bleibt!

## SALADS

- RUCOLASALAT 8  
Balsamico-Dressing, Pinienkerne, Grana, Blumauer Tomaten & Artischocken <sup>GHLMO</sup>
- HÄUPTELSALAT 8  
Feldgurke, Radieschen, Knoblauch, Apfelessig, Kernöl, geröstete Kürbiskerne & Kresse <sup>GHLMO</sup>
- CAESAR SALAD 8  
Original Cipriani-Dressing, Croûtons & Grana <sup>ADGMO</sup>

## SIDES

- BLATTSPINAT MIT YUZU-PONZU & SESAM <sup>ANO</sup> 5
- ALLERHAND GRÜNE BOHNEN MIT SPECK <sup>GP</sup> 5
- WILDER BROKKOLI MIT MANDELN <sup>GH</sup> 5
- ERDÄPFELPÜREE & RÖSTZWIEBEL <sup>AG</sup> 5
- EIERSCHWAMMERL MIT EI & SCHNITTLAUCH <sup>G</sup> 6
- ROTES KARFIOL-CURRY <sup>AFGLNO</sup> 5
- ZUCCHINI, PAPRIKA, MAIS & MELANZANI 5
- HUMITA – ORIGINALE MAISTASCHE <sup>GO</sup> 5
- TRÜFFELGNOCCHI MIT RAHM <sup>ACGLO</sup> 5
- BIO-OFENKARTOFFEL MIT SOUR CREAM <sup>GO</sup> 5
- ORIGINAL STEAK FRIES <sup>O</sup> 4

## SAUCES

- PFEFFERRAHMSAUCE <sup>GLO</sup> 3
- SAUCE BÉARNAISE <sup>CGLMO</sup> 3
- GAUCHO CHIMICHURRI SCHARF <sup>MO</sup> 3
- TRÜFFELMAYO <sup>GM</sup> 3
- AUFGESCHLAGENE KRÄUTERBUTTER <sup>G</sup> 2
- BBQ DIP „GAUCHO EDITION“ <sup>O</sup> 3
- KETCHUP, KRÄUTERSENF ODER MAYONNAISE <sup>G</sup> 2

## PIMP YOUR STEAK

- 1 Stk. Soft Shell Crab <sup>AB</sup> 9
- 1 Stk. Black Tiger Garnele vom Grill 7
- 1 Stk. Spiegelei <sup>C</sup> 2
- mit „Butter a la Pimienta“ überbacken <sup>GM</sup> 4



DRY AGED BEEF  
Exklusiv für uns von  
unserem ausgewählten  
Vertragspartner



EL GAUCHO BEEF  
„Premium Edition“  
von Black Angus Rindern



CHURRASCO ist ein  
dünner Spezialschnitt mit  
Petersilien-Knoblauch-  
Marinade