

STARTERS

TATAR VOM HEIMISCHEN BIO-RIND

- CLASSIC: Butter, Kapern & roter Zwiebel ^{ADGMO} 17
- SURF & TURF: Kresse, Chilimayo & Garnele ^{ABDGMO} 19
- SPECIAL: Trüffel & Trüffelbutter ^{ADGMO} 19

ROSA KALBSRÜCKEN

- Artischocke, Pistazien, Blutampfer & Pecorino ^{GHLMO} 18

GEGRILLTER ZIEGENKÄSE

- Kürbis, Birne, schwarze Walnüsse & Chicoree ^{GLMO} 16

GERÄUCHERTER LACHS

- Erdäpfel, Kren, Rettich & rote Rübe ^{DEGO} 18

SOUPS

TOPINAMBURSCHAUMSUPPE

- BBQ-Ente & Maroni ^{GLO} 9

RINDERKRAFTSUPPE

- Wurzelgemüse, Schnittlauch, Sherry & Grießnockerl ^{ACLO} 9

SPECIALS

TAGLIOLINI

- Golddotter, Belper Knolle & Istrischer Trüffel ^{ACGL} 23

GEGRILLTE LACHSFORELLE

- Pasta Risoni, Kürbis & Schafskäse ^{ACDGL} 28

MAISHÄHNCHEN VOM GRILL

- Gerösteter Karfiol, Karfiolcreme & Croûtons ^{ALO} 24

GEGRILLTER WILDSCHWEINRÜCKEN

- Kohlsprossen, Süßkartoffeln, Vogelbeeren & Jus ^{GLO} 29

GEBRATENE

RINDERFILETSCHNITTEN

- Pfefferrahmsauce & Trüffelgnocchi ^{ACGLO} 27

EL GAUCHO BEEF BURGER

- Sour Cream, Salat, Speck & Cheddar ^{ACGO} 16

The Steaks

A Dry Aged Beef

100 % HEIMISCHES RIND
MINDESTENS 21 TAGE TROCKEN GEREIFT

Porterhouse Steak
T-Bone Steak
Rump Steak
Ribeye Steak
Tomahawk

SOLANGE DER
VORRAT REICHT

Gerne sind wir
Ihnen bei der
Wahl behilflich!

pro 100g 12



el Gaucho Beef

BIFE DE CUADRIL – HUFT STEAK

- 200 Gramm 18
- 300 Gramm 25
- 400 Gramm Churrasco 35

BIFE DE CHORIZO – RUMP STEAK

- 300 Gramm 27
- 400 Gramm 34
- 400 Gramm Churrasco 35

BIFE DE LOMO – FILET STEAK

- 150 Gramm Ladysteak 25
- 250 Gramm 35
- 350 Gramm 42
- 350 Gramm Churrasco 43

BIFE DE ANCHO – RIBEYE STEAK

- 300 Gramm 29
- 400 Gramm 36

PINCHO DE CARNE 300g GAUCHO SPIESS

- Huft, Filet, Rump, Ribeye 34

SURF & TURF SPIESS

- 150 Gramm Filet, Garnelen & Petersilien-Knoblauch-Öl 36

The Butcher's Special

QUEEN'S CUT DRY AGED, 280g 36

Das wohl beste Stück vom heimischen Rind, das Filet, wird aus dem hinteren Rücken geschnitten. Bei diesem Cut wird es von zwei Seiten vom Knochen eingerahmt. Es ist etwas Einzigartiges und wird exklusiv im el Gaucho geboten. Butterweich im Biss, kräftig im Geschmack und sagenhaft saftig setzt es dem Steakgenuss die Krone auf.

TIPP: in jeder Garstufe ein Erlebnis, aber wir empfehlen es Medium rare gebraten!

SALADS

RUCOLASALAT

- Balsamico-Dressing, Pinienkerne, Grana, Oliven & getrocknete Paradeiser ^{GHLMO} 8

VOGELRSALAT

- Speck, Erdäpfel, Apfelessig, Knoblauch, Kernöl & geröstete Kürbiskerne ^{GHLMO} 8

CAESAR SALAD

- Original Cipriani-Dressing, Croûtons & Grana ^{ADGMO} 8

SIDES

PASTA RISONI MIT KÜRBIS & SCHAFSKÄSE ^{ACGLO} 5

ALLERHAND GRÜNE BOHNEN MIT SPECK ^{GP} 5

GERÖSTETER KARFIOL & KARFIOLCREME ^{GL} 5

SÜSSKARTOFFELN AL FORNO & CHORIZO ^{GLO} 5

TOPINAMBUR & SHIITAKE PILZE ^G 5

KOHLSPROSSEN & BUTTERBRÖSEL ^{AGL} 5

ZUCCHINI, PAPRIKA, MAIS & MELANZANI 5

HUMITA – ORIGINALE MAISTASCHE ^{GO} 5

TRÜFFELGNOCCHI MIT RAHM ^{ACGLO} 5

BIO-OFENKARTOFFEL MIT SOUR CREAM ^{GO} 5

ORIGINAL STEAK FRIES ^O 4

SAUCES

PFEFFERRAHMSAUCE ^{GLO} 3

SAUCE BÉARNAISE ^{CGLMO} 3

GAUCHO CHIMICHURRI SCHARF ^{MO} 3

TRÜFFELMAYO ^{GM} 3

AUFGESCHLAGENE KRÄUTERBUTTER ^G 2

BBQ DÍP „GAUCHO EDITION“ ^O 3

KETCHUP, KRÄUTERSENF ODER

MAYONNAISE ^G 2

PIMP ↑ YOUR STEAK

1 Stk. Soft Shell Crab ^{AB} 9

1 Scheibe gebratene Gänseleber 9

1 Stk. Black Tiger Garnele vom Grill 8

1 Stk. Spiegelei ^C 2

mit „Butter a la Pimienta“ ^{GM} 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