

STARTERS

TATAR VOM HEIMISCHEN BIO-RIND

• CLASSIC: Butter, Kapern, Kresse & rote Zwiebel ^{ADGMO} 17

• SURF & TURF: Butter, Kresse, Chilimayo & Black Tiger Garnele ^{ABDGMO} 19

JAKOBSMUSCHELN

Kohlrabi & Erbse ^{AGL} 19

SEESAIBLING

Sashimi, Karotte, Saubohne, Romana Salatherzen & Schalotten ^{AFGNO} 19

BÜFFELMOZZARELLA

Grüner Spargel, Pistazie, grüner Apfel & Basilikum ^{GHLMO} 17

SOUPS

SPARGELSCHAUMSUPPE

Roh mariniertes Rinderfilet & Kräuterpesto ^{GO} 10

RINDERKRAFTSUPPE

Wurzelgemüse, Schnittlauch, Sherry & Grießnockerl ^{ACGLO} 9

SPECIALS

SPARGELRISOTTO

Verpeln, Pinienkerne, Wildkräuter & Grana ^{GO} 22

GEBRATENE GOLDBRASSE

Cremiges Gerstl, Kohlrabi & Erbse ^{ADGL} 29

AUSGELÖSTES MAISHÄHNCHEN

Heimischer Spargel, Pak Choi, Tsuyu, Jungzwiebel & Limette ^{ADFG} 25

LAMMCHOPS

Bohnencassoulet, Chorizo, geschmorter Spitzpaprika & Thymianjus ^{GLOP} 33

GEBRATENE RINDERFILETSCHNITZEN

Pfefferrahmsauce & Erdäpfelgnocchi ^{ACGLO} 28

EL GAUCHO BEEF BURGER

Sour Cream, Salat, Paradeiser, Gurke, Zwiebel & Cheddar ^{ACGO} 16

The Steaks

A Dry Aged Beef

100 % HEIMISCHES RIND
MİNDESTENS 21 TAGE TROCKEN GEREİFT

Porterhouse Steak
T-Bone Steak
Rump Steak
Ribeye Steak
Tomahawk

SOLANGE DER
VORRAT REICHT

Gerne sind wir
Ihnen bei der
Wahl behilflich!

pro 100g 13



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 26
250 Gramm 36
350 Gramm 43
350 Gramm Churrasco 44

BIFE DE ANCHO – RIBEYE STEAK

300 Gramm 29
400 Gramm 36

PINCHO DE CARNE 300g GAUCHO SPIESS

Huft, Filet, Rump, Ribeye 35

SURF & TURF SPIESS

150 Gramm Filet, Garnelen & Petersilien-Knoblauch-Öl 37

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

WIENER HÄUPTELSALAT

Apfelessig, Kernöl, Spargel, Radieschen, geröstete Kürbiskerne & Gartenkresse ^{GHLMO} 9

CAESAR SALAD

Original Cipriani-Dressing, Croûtons & Grana ^{ADGMO} 9

SIDES

CREMIGES GERSTL KOHLRABI & ERBSE ^{AGL} 5

BOHNENCASSOULET & CHORIZO ^{GLOP} 5

BLATTSPINAT & MANGOLD ^G 5

HEIMISCHER SPARGEL PAK CHOI & TSUYU ^{ADFG} 6

OFENKAROTTE, POLENTA & DUKKAH ^{GHL} 5

GESCHMORTE SPITZPAPRIKA

PANCETTA & KERNÖL 5

ZUCCHINI, PAPRIKA, MAIS & MELANZANI 5

HUMITA – ORIGINALE MAISTASCHE ^{GO} 5

TRÜFFELGNOCCHI MIT RAHM ^{ACGLO} 6

ORIGINAL STEAK FRIES ^O 5

BIO-OFENKARTOFFEL MIT SOUR CREAM ^{GO} 5

SAUCES

PFEFFERRAHMSAUCE ^{GLO} 3

SAUCE BÉARNAISE ^{OGLMO} 3

GAUCHO CHIMICHURRI SCHARF ^{MO} 3

TRÜFFELMAYO ^{GM} 3

AUFGESCHLAGENE KRÄUTERBUTTER ^G 3

BBQ DİP „GAUCHO EDITION“ ^O 3

KETCHUP ODER SENF ^G 2

PIMP ↑ YOUR STEAK

1 Stk. Soft Shell Crab ^{AB} 9

1 Scheibe gebratene Gänseleber 10

1 Stk. Black Tiger Garnele vom Grill 8

1 Stk. Spiegelei ^C 3

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