

STARTERS -----|

TATAR VOM HEIMISCHEN BIO-RIND

CLASSIC

Salzbutter, Kapern, Sardellen,
eingelegte Zwiebel & Chili ^{ADGMO} 17

ASIA

Wasabi-Butter, Teriyaki, Senfkaviar,
eingelegter Ingwer & Wakame ^{ADFGN} 17

+ Black Tiger Garnele ^B 6

+ Gänseleber 10

OKTOPUS & BLUNZE 19

Sarma, Apfel & Curry ^{AGLOR}

TEMPURA GARNELEN 19

Garnelen, Mojo Rojo,
Meeresspargel & Safran ^{ABCG}

RÜBEN RARITÄTEN geräuchert 17

Pistazien, Ricotta, Minze & Ras el-Hanout ^{GHL}

SOUPS -----|

SPICY PAPAYA SUPPE 12

Kokos, Erdnüsse, Koriander & Crab Cake ^{ABCEL}

RINDERKRAFTSUPPE 9

Ochsenfleisch Wan Tan, Wurzelgemüse,
Sherry & Schnittlauch ^{ACGLO}

SALADS -----|

VOGERLSALAT 9

Apfelessig, Kürbiskernöl, Erdäpfel,
Speck, Knoblauch &
geröstete Kürbiskerne ^{LMO}

CAESAR SALAD 9

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



*Gedeck: Ofenfrisches Gaucho-Brot, Gewürzmischung,
Butter, Eingelegtes & Rauchiges | € 4,90 p.P.*

*Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser
geschultes Personal | Alle Preise verstehen sich inklusive
der gesetzlichen MwSt.*

EL GAUCHO

Nice to meet you!

HEIMISCHES DRY AGED BEEF

Unser Dry Aged Beef stammt zu 100% von unseren erlesenen Vertragspartnern aus Österreich. Es wird mindestens 28 Tage trocken gereift und landet somit in bestmöglicher Qualität mit seinem einzigartigem und unverkennbarem Geschmack auf Ihrem Teller.

PORTERHOUSE STEAK | T-BONE STEAK | RUMP STEAK

RIBEYE STEAK | TOMAHAWK pro 100g 13

Solange der Vorrat reicht - Gerne sind wir Ihnen bei der Selektion des perfekten Stücks für Sie behilflich!

EL GAUCHO PREMIUM BEEF

HUFT STEAK

200 Gramm	19
300 Gramm	26
400 Gramm Churrasco	36

RUMP STEAK

300 Gramm	30
400 Gramm	38
400 Gramm Churrasco	39

RIBEYE STEAK

300 Gramm	30
400 Gramm	38

FILET STEAK

150 Gramm	28
250 Gramm	38
350 Gramm	45
350 Gramm Churrasco	46

300G GAUCHO SPIESS

Huft, Filet, Rump & Ribeye	35
----------------------------	----

SURF & TURF SPIESS

150 Gramm Filet, Garnelen & Petersilien-Knoblauch-Öl	39
--	----

CHURRASCO ist ein dünner Spezialschnitt mit Petersilien-Knoblauch-Marinade.

THE BUTCHER'S SPECIAL

TIRA DE CUADRIL 600g / 800g 52 / 71

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

PIMP ↑ YOUR STEAK

1 Stk. SOFT SHELL CRAB ^{AB}	9
1 Scheibe GEBRATENE GÄNSELEBER	10
1 Stk. BLACK TIGER GARNELE vom Grill	6
1 Stk. SPIEGELEI ^C	3
mit BUTTER „A LA PIMIENTA“ ^{GM}	4

UNSERE SIGNATURE CUTS

QUEEN'S CUT 39

Dry Aged, 280g



Bei diesem Cut vom Dry Aged Beef wird das Filet 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.

KING'S CUT 57 / 74

600g / 800g



Die Krone wird aus dem gut marmorierten Mittelstück des Rinderrückens geschnitten. Die äußere Fettschicht verleiht dem Fleisch einen einzigartigen Geschmack.

RIBEYE A LA PIMIENTA 42

400g



Eine echte Geschmacksexplosion ist unserem Head Butcher Daniel gelungen: ein großes Ribeye Steak mit gestoßenen Pfeffersorten, argentinischem Salz und Kräuterbutter.

TIRA DE ANCHO RIBEYE 57 / 74

600g / 800g



Bei diesem Spezialschnitt wird ein großes Ribeye Stück der Breite nach dünn aufgeschnitten, sodass die Fleischteile, die dieses Steak rund um das Fetttauge vereint, perfekt genossen werden können.

SIDES -----|

ALLERHAND BOHNEN mit Speck ^{GP}	5
GERÄUCHERTES PAPRIKAKRAUT ^{GLO} mit Chorizo & Sauerrahm	5
MELANZANI mit Miso & Sesam ^{FN}	6
GEGRILLTES FRÜHLINGSGEMÜSE ^G	6
WILDER KARFIOL ^G mit Karfiolcreme & Sonnenblumenkernen	6
HUMITA originale Maistasche ^G	5
EL GAUCHO TRÜFFELGNOCCHI ^{ACGLO}	6
ORIGINAL STEAK FRIES	5
BIO-OFENKARTOFFEL mit Sour Cream ^G	5
CREMIGE POLENTA mit Zitrone & Salbei ^G	5

SAUCES -----|

PFEFFERRAHMSAUCE ^{GLO}	4
SAUCE BÉARNAISE ^{CGLMO}	4
OCHSENSAUCE mit Trüffel ^{LMO}	4
GAUCHO CHIMICHURRI , scharf ^{MO}	3
TRÜFFELMAYO , vegan	3
JALAPEÑO-SALSA , vegan	3
KRÄUTERBUTTER , aufgeschlagen ^G	3
BBQ DIP „GAUCHO EDITION“ ^O	3
KRÄUTERSENF ^G	2

SPECIALS -----|

SHITAKE RAVIOLI hausgemacht Erbsen, Frischkäse & Cashewkerne ^{ACGHL}	24
WEISSER WALLER geräuchertes Paprikakraut, Chorizo, Sauerrahm & Bouillabaisse ^{BDGLO}	32
PERLHUHNBRUST wilder Karfiol, Sonnenblumenkerne & Jus ^{GLO}	25
GESCHMORTE SHORT RIBS cremige Polenta, Zitrone, Salbei & Kräuterseitlinge ^{GLMO}	29
RINDERFILETSCHNITZELN flambiert Cognac-Rahmsauce, Erdäpfelgnocchi & grüner Spargel ^{ACGLO}	31
EL GAUCHO BEEF BURGER Salat, BBQ, eingelegte Gurken, Speck, Cheddar & Steak Fries ^{ACGO}	19