

STARTERS -----|

TATAR VOM HEIMISCHEN BIO-RIND

CLASSIC

Salzbutter, Kapern, Sardellen,
eingelegte Zwiebel & Chili ^{ADGMO} 19

+ Black Tiger Garnele ^B 8

+ Gänseleber 10

JAKOBSMUSCHELN 21

Pastinake & gebackene Blutwurst ^{ACGLR}

ORIGINAL VITELLO TONNATO 22

rosa Kalb, Thunfischcreme, gebackene
Kapern, Olivenöl & rosa Pfeffer ^{DGL}

KNUSPRIGE KÜRBIS-ROLLE 19

Curry-Krautsalat, Sojasprossen,
Sriracha-Mayo & Korianderkresse ^{AEFGN}

SOUPS -----|

TOPINAMBURSCHAUMSUPPE 11

Trüffelravioli & Edelpilze ^{AGLO}

RINDERKRAFTSUPPE 10

gerollte Liebstöckel-Frittata, Wurzelgemüse,
Sherry & Schnittlauch ^{ACGLO}

SALADS -----|

VOGERLSALAT 9

Erdäpfel, Speck, Apfelessig,
Kürbiskernöl & geröstete Kürbiskerne ^{MO}

CAESAR SALAD 9

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



*Wir möchten höflichst darauf hinweisen, dass wir € 4,90
pro Person für Gedeck berechnen.*

*Gedeck: Ofenfrisches Gaucho-Brot, Gewürzmischung,
Butter, Eingelegtes & Rauchiges*

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

EL GAUCHO

Nice to meat you!

HELMISCHES 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 einzigartigen und unverkennbaren Geschmack auf Ihrem Teller.

PORTERHOUSE STEAK | T-BONE STEAK | RUMP STEAK
RIBEYE STEAK | TOMAHAWK

pro 100g 14

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

EL GAUCHO PREMIUM BEEF

HUFT STEAK		FILET STEAK	
200 Gramm	20	150 Gramm	29
300 Gramm	27	150 Gramm Churrasco	30
400 Gramm Churrasco	37	250 Gramm	39
		350 Gramm	47
		350 Gramm Churrasco	48
RUMP STEAK		300G GAUCHO SPIESS	
300 Gramm	31	Huft, Filet, Rump & Ribeye	37
400 Gramm	39		
400 Gramm Churrasco	40		
RIBEYE STEAK		SURF & TURF SPIESS	
300 Gramm	32	150 Gramm Filet, Garnelen &	41
400 Gramm	40	Petersilien-Knoblauch-Öl	

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}	10
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

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 59 / 75
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 44
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 59 / 75
600g / 800g



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

SIDES -----|

BOHNENCASSOULET mit Chorizo ^{GLOP}	6
SÜSSKARTOFFELPÜREE mit Kokos & Cashew ^{GH}	6
GEGRILLTES GEMÜSE	6
BLATTSPINAT mit Mangold ^G	6
PIMIENTOS DE PADRON mit Maldonsalz	6
HUMITA originale Maistasche ^G	6
EL GAUCHO TRÜFFELGNOCCHI ^{ACGLO}	7
ORIGINAL STEAK FRIES	6
BIO-OFENKARTOFFEL mit Sour Cream & Schnittlauch ^G	5

SAUCES -----|

PFEFFERRAHMSAUCE ^{GLO}	4
SAUCE BÉARNAISE ^{CGLMO}	4
SRIRACHA-MAYO, extra-scharf ^C	4
GAUCHO CHIMICHURRI, scharf ^{MO}	4
TRÜFFELMAYO, vegan	4
KRÄUTERBUTTER, aufgeschlagen ^G	3
BBQ DIP „GAUCHO EDITION“ ^O	4
KRÄUTERSENF ^G	3

SPECIALS -----|

GEGRILLTES KARFIOL-STEAK eigene Creme, Miso & Orangenchili ^{ACGL}	24
GEGRILLTE BIO-GARNELEN & CALAMARI Gewürzbutter, mit Grappa flambiert, Dazu hausgemachte Focaccia ^{ADGLOR}	39
MAISHÄHNCHENBRUST Süßkartoffelpüree, Kokos, Pimientos & Cashew ^{GH}	27
GEGRILLTER LAMMRÜCKEN Lammravioli, Mangold, Topinambur & Jus ^{GHLO}	38
ROSA GEBRATENE RINDERFILETSCHNITTEN Pfefferrahmsauce & Erdäpfelgnocchi ^{ACGLO}	31
EL GAUCHO DOUBLE SMASH CHEESE BURGER Salat, eingelegte Gurken, Speck, Sriracha-Mayo & Steak Fries ^{ACGO}	23