

STARTERS -----|

TATAR VOM HEIMISCHEN BIO-RIND

CLASSIC

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

+ Black Tiger Garnele ^B 8

+ Gänseleber 10

„HOT TEMPURA PRAWNS“ 21

Mangroven-Garnele im Tempurateig,
Jalapeño , Limette & Miso-Chili-Mayo ^{ABFG}

GÄNSELEBERTORTE 22

Feigengelee, Portweifeigen &
warmer Brioche ^{ACGO}

KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE 19

Bittersalat, Walnüsse, Blutorange &
Aceto Balsamico ^{GHLM}

SOUPS -----|

TOM YAM GUNG 12

Garnelen, Jungzwiebel,
Shiitake & Koriander ^{ABDLO}

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 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 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

200 Gramm	20
300 Gramm	27
400 Gramm Churrasco	37

RUMP STEAK

300 Gramm	31
400 Gramm	39
400 Gramm Churrasco	40

RIBEYE STEAK

300 Gramm	32
400 Gramm	40

FILET STEAK

150 Gramm	29
150 Gramm Churrasco	30
250 Gramm	39
350 Gramm	47
350 Gramm Churrasco	48

300G GAUCHO SPIESS

Huft, Filet, Rump & Ribeye	37
----------------------------	----

SURF & TURF SPIESS

150 Gramm Filet, Garnelen & Petersilien-Knoblauch-Öl	41
--	----

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 -----|

ALLERHAND BOHNEN mit Speck ^{GP}	6
CREMIGE BÄRLAUCHPOLENTA mit gedörrten Kirscharadeisern & Basilikum ^{GO}	6
GEGRILLTES GEMÜSE mit Kräuterbutter	6
GESCHMORTE SCHLANGENMELANZANI mit Gremolata & Schafskäse ^{GO}	6
ROTES LINSEN-DAL mit Papadam & Koriander ^{ALO}	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 -----|

CARNAROLI-RISOTTO	24
Steinpilze, Trüffel, Lauch & Grana ^{GO}	
RIESENKALMAR „A LA PLANCHA“ WILDFANG AUS SPANIEN	33
Olivenöl, Zitrone, Knoblauch, Cherrytomaten & Petersilie, dazu hausgemachte Focaccia ^{AGR}	
STEIRISCHE MAISHÄHNCHENSUPREME	27
Rotes Linsen-Dal, Pimientos de Padron, Papadam & Koriander ^{AGL}	
ZWEIERLEI VOM LAMM	38
Geschmorte Lammschulter & rosa gegrillter -Rücken, cremige Bärlauch-Polenta Schlangemelanzani & Paradeiser ^{GO}	
ROSA GEBRATENE RINDERFILETSCHNITZELN „GRAF ANDRÁSSY“	31
Paprika, Gurke, rote Zwiebel, Pilze, Sauerrahm, Petersilie & Erdäpfelgnocchi ^{ACGO}	
EL GAUCHO DOUBLE SMASH CHEESE BURGER	23
Salat, eingelegte Gurken, Speck, Senf & Steak Fries ^{ACGMO}	