

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}

JAKOBSMUSCHELN 21

Gurke, Fenchel, Dill & Buttermilch ^{GLMR}

GERÖSTETER SPITZPAPRIKA 19

Stracciatella di Burrata, bestes kroatisches
Olivenöl, Paprikacreme & Basilikum ^{AGLO}

SOUPS -----↓

GAZPACHO 10

knuspriger Oktopus & Oliventoast ^{AGR}

RINDERKRAFTSUPPE 10

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

SALADS -----↓

FRENCH SALAD 9

Grüne Fisolen, Oliven, Frischkäse,
eingelegter Zwiebel & French Dressing ^{CGLM}

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.*

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	22	150 Gramm	29
300 Gramm	28	150 Gramm Churrasco	30
400 Gramm Churrasco	38	250 Gramm	43
		350 Gramm	49
		350 Gramm Churrasco	49
RUMP STEAK		300G GAUCHO SPIESS	
300 Gramm	33	Huft, Filet, Rump & Ribeye	39
400 Gramm	39		
400 Gramm Churrasco	40		
RIBEYE STEAK		SURF & TURF SPIESS	
300 Gramm	34	150 Gramm Filet, Garnelen &	45
400 Gramm	42	Petersilien-Knoblauch-Öl	

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

THE BUTCHER'S SPECIAL PIMP ↑ YOUR STEAK

TIRA DE CUADRIL 600g / 800g	52 / 71	1 Stk. SOFT SHELL CRAB ^{AB}	10
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!		1 Scheibe GEBRATENE GÄNSELEBER	10
		1 Stk. BLACK TIGER GARNELE vom Grill	8
		1 Stk. SPIEGELEI ^C	3
		mit BUTTER „A LA PIMIENTA“ ^{AGM}	4

UNSERE SIGNATURE CUTS

QUEEN'S CUT 39		KING'S CUT 65 / 79	
Dry Aged, 280g		600g / 800g	
	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.		Die Krone wird aus dem gut marmorierten Mittelstück des Rinderrückens geschnitten. Die äußere Fettschicht verleiht dem Fleisch einen einzigartigen Geschmack.
RIBEYE A LA PIMIENTA ^{AG} 46		TIRA DE ANCHO RIBEYE 65 / 79	
400g		600g / 800g	
	Eine echte Geschmacksexplosion ist unserem Head Butcher Daniel gelungen: ein großes Ribeye Steak mit gestoßenen Pfeffersorten, argentinischem Salz und Kräuterbutter.		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
LAUWARME TOMATENRARITÄTEN mit Tropea-Zwiebel	6
GEGRILLTES SOMMERGEMÜSE	6
BLATTSPINAT mit Miso & Sesam ^{GO}	6
RATATOUILLE mit Kräutersalat	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 -----↓

HAUSGEMACHTE ARTISCHOCKEN-AGNOLOTTI	24
geröstete Artischockenböden, Zucchini & Belper Knolle ^{ACGL}	
GEGRILLTES THUNFISCHSTEAK	33
lauwarme Tomatenraritäten, Tropea-Zwiebel & Pimientos de Padron ^D	
MAISHÄHNCHEN-SUPRÊME	28
Erdäpfel-Wasabi-Terrine, Blattspinat, Miso & Sesam ^{AFGN}	
GEGRILLTE LAMMKRONE	36
Ratatouille, Jus & Kräutersalat ^{GLO}	
ROSA GEBRATENE RINDERFILETSCHNITTEN „THAI SALAD“	35
Minze, Thai-Basilikum, Chili, Gurke, Paradeiser, marinierter Zwiebel & Soba-Nudeln ^{ACDGR}	
EL GAUCHO DOUBLE SMASH CHEESE BURGER	23
Salat, eingelegte Gurken, Speck, Senf & Steak Fries ^{ACGMO}	