

Das EL GAUCHO Beef
servieren wir Ihnen
in gewohnt perfekter Qualität von
besten Black Angus Rindern.

Die österreichischen Steaks
werden nach strengen
Kriterien ausgewählt und reifen 23
Tage zum berühmten Dry Aged Beef.

STARTERS

GEFLÄMMTER THUNFISCH & YUZU 15 mit Marille & Eierschwammerl	OCHSEN TARTAR & STEINPILZE 15 Butter-eingelegt-gehobelt
ST. JAKOBSMUSCHEL (3 STK.) 14 mit Kapern-Limettenbutter überbacken	BURRATA & OLIVENEIS 15 mit leicht gelierten Tomatenraritäten

A

DRY AGED BEEF

PORTERHOUSE STEAK pro 100g 9	RUMPSTEAK pro 100g 9
T-BONE STEAK pro 100g 9	RIBEYE STEAK pro 100g 9

GAUCHO BEEF

BIFE DE CUADRIL – HUFTSTEAK	BIFE DE LOMO - FILETSTEAK
200 Gramm 17	150 Gramm Ladysteak 18
300 Gramm 24	250 Gramm 27
300 Gramm Churrasco 25	350 Gramm 35
	350 Gramm Churrasco 36
BIFE DE CHORIZO – RUMPSTEAK	PINCHO DEL CARNE -
300 Gramm 23	300 Gramm GAUCHO SPIEß
400 Gramm 28	Hüfte, Filet, Ribeye, Rump 29
400 Gramm Churrasco 29	
BIFE DE ANCHO – RIBEYE STEAK	SURF AND TURF SPIEß
300 Gramm 23	150g Filet & 3 Stk. Garnelen 30
400 Gramm 28	
600 Gramm Churrasco 45	

Churrasco
ist ein
dünner
Spezial-
schnitt &
wird
speziell
mariniert

SPECIALS

STEINPILZGNOCCHI 16 mit Sommertrüffel und gegrillter Artischocke
3 STÜCK RIESENGARNELEN VOM GRILL 24 mit hausgemachten Tagliolini al Arrabbiata
THUNFISCHSTEAK „MEDIUM-RARE“ VOM GRILL 25 mit gelbem Thai - Curry und Himalaya Reis
GEGRILLTE MAISHÄHNCHENBRUST 17 mit cremigem Erdäpfelpüree, Butterfisolien & Thymianjus
ROSA GEBRATENE RINDERFILETSCHNITTEN 23 mit Eierschwammerlrisoni & Pfeffersauce
100% GAUCHO BEEF BURGER 15 mit Mozzarella überbacken, sonnengereiften Tomaten & Rucola
ROSA GEGRILLTE LAMMCHOPS 25 mit Peperonata & gebackenem Schafskäse

S O U P S

GAZPACHO 7 mit Oliven-Schwarzbrot-Chip
EIERSCHWAMMERL CAPPUCINO 8 mit Crostini
OX TAIL 6 mit Sherry & knusprigem Ochsenfleisch

S A L A D S

SOMMERSALAT & EIERSCHWAMMERL 7 mit Kernöl, Beeren & gerösteten Kernen
TOMATENSALAT & RUCOLA 7 mit Roten Zwiebeln & weißen Balsamicodressing
CAESAR SALAD 7 mit original Cipriani-Dressing

PIMP YOUR STEAK

1 STK. SOFT SHELL CRAB 6
1 STK. RIESENGARNELE MIT KRÄUTERN 6
1 SCHEIBE GEBRATENE GÄNSELEBER 6
1 STK. SPIEGELEI 2
SCHWARZER SOMMERTRÜFFEL 6

SIDES & SAUCE

SCHWAMMERLRISONI MIT PARMESANCHIPS 4
ORIENTALISCHER COUS COUS SALAT 3
GELBES THAIGEMÜSE-CURRY 4
CREMIGES BUTTERPÜREE & KNUSPRIGE ZWIEBELN 4
BLATTSPINAT MIT SCHALOTTEN & PIGNOLIEN 4
GRÜNE BOHNEN MIT SPECK 3
PEPERONATA MIT FRISCHEM BASILIKUM 3
HUMITAS - MAISTASCHEN ORIGINALREZEPT 4
TRÜFFELGNOCCHI MIT RAHM 4
GRILLGEMÜSE MIT MALDON SALZ & OLIVENÖL 4
OFENKARTOFFEL MIT SOUR - CREAM & SCHNITTLAUCH 3
ORIGINAL STEAK FRIES 3
PFEFFERSAUCE VOM GRÜNEN MADAGASKAR PFEFFER 2
CHIMICHURRI scharf/mild „GAUCHO REZEPT“ 2
AUFGESCHLAGENE KRÄUTERBUTTER 2
SAUCE BERNAISE 2
BBQ DIP 2

AM ABEND VERRECHNEN WIR FÜR UNSER GEDECK (GAUCHO SPEZIALITÄTEN, BROTKORB & EINE SÜßE ÜBERRASCHUNG) 3,50 PRO PERSON.

BEI FRAGEN ZU ALLERGENEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER GESCHULTES PERSONAL