

STARTERS

TATAR VOM PREMIUM-RIND	
• CLASSIC: Butter, Zwiebeln & Kapern	15
• SURF & TURF: Kresse, Butter & Garnele	17
• WINTER: Wachtelei, aufgeschlagenes Knochenmark & Wintertrüffel	19
JAKOBSMUSCHELN & KALBSZUNGE	17
Petersilienwurzel cremig & geschmort	
GÄNSELEBER	17
Terrine, Eis, Quitte, Haselnuss & Brioche	
LACHS ROYAL	17
Rote Rüben, Gin, Wasabi, Sauerrahm & Koriander	

SOUPS

HENDLEINMACHSUPPE	8
Bröselknödel & schwarzer Trüffel	
BUTTERNUSSKÜRBIS	8
Marinierter Patissonkürbis & Pancetta	
OX TAIL	8
Wurzelgemüse, Schnittlauch, Sherry & gebackener Ochsenschlepp	

SALADS

BITTERSALATE	7
Feige, Balsamico, Walnussöl & geröstete Walnüsse	
VOGERSALAT	7
Erdäpfel, knuspriger Speck, Knoblauch, Apfelessig, Kernöl & geröstete Kürbiskerne	
CAESAR SALAD	7
Original Cipriani-Dressing, Croutons & Grana	

A DRY AGED BEEF

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

GAUCHO BEEF

BIFE DE CUADRIL – HUFT STEAK	
200 Gramm	17
300 Gramm	24
300 Gramm Churrasco	25

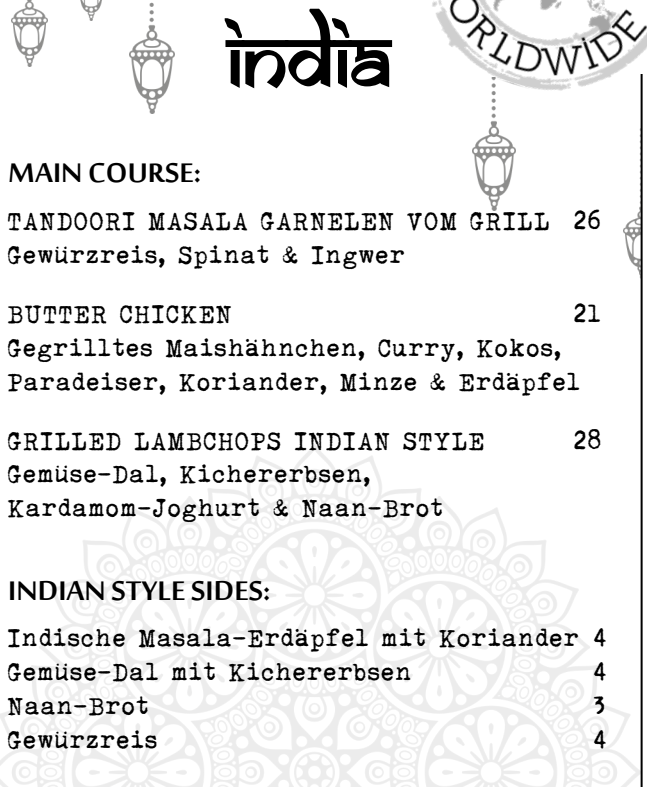
BIFE DE CHORIZO – RUMP STEAK	
300 Gramm	25
400 Gramm	30
400 Gramm Churrasco	31

BIFE DE LOMO – FILET STEAK	
150 Gramm Ladysteak	20
250 Gramm	29
350 Gramm	37
350 Gramm Churrasco	38

BIFE DE ANCHO – RIBEYE STEAK	
300 Gramm	25
400 Gramm	30

PINCHO DE CARNE	
300g GAUCHO SPIESS	30
Huft, Filet, Rump, Ribeye	

SURF & TURF SPIESS	
150 Gramm Filet, 3 Stk. Garnelen & Petersilien-Knoblauch-Öl	30



india

MAIN COURSE:

TANDOORI MASALA GARNELEN VOM GRILL	26
Gewürzreis, Spinat & Ingwer	
BUTTER CHICKEN	21
Gegrilltes Maishähnchen, Curry, Kokos, Paradeiser, Koriander, Minze & Erdäpfel	
GRILLED LAMBCHOPS INDIAN STYLE	28
Gemüse-Dal, Kichererbsen, Kardamom-Joghurt & Naan-Brot	

INDIAN STYLE SIDES:

Indische Masala-Erdäpfel mit Koriander	4
Gemüse-Dal mit Kichererbsen	4
Naan-Brot	3
Gewürzreis	4

SIDES

GARNELEN-KRAUTFLECKERL	5
SÜSSKARTOFFELN & CHORIZO	4
ALLERHAND BOHNEN MIT SPECK & LAUCH	4
KARFIOL: CREMIG, GEBRATEN & BUTTERBRÖSEL	4
BLATTSPINAT, SESAM & INGWER	4
BELUGA-LINSEN & MAJORAN	4
ZUCCHINI, PAPRIKA, ZUCKERMAIS & MELANZANI	4
WILDER BROKKOLI & HASELNUSS	5
HUMITAS – ORIGINALE MAISTASCHEN	4
TRÜFFELGNOCCHI MIT RAHM	5
OFENKARTOFFEL MIT SOUR CREAM	3
ORIGINAL STEAK FRIES	3

SPECIALS

	HAUSGEMACHTE PAPPARDELLE	19
	Trompetenpilze & Wintertrüffel	
	GEGRILLTES LACHSFORELLEN-FILET	26
	Karfiol: cremig, gebraten & Butterbrösel	
	ROSA GEBRATENE RINDERFILET-SCHEIBEN	23
	Madagaskar-Pfeffersauce, Edelpilze & Erdäpfelgnocchi	
	GAUCHO BEEF BURGER	15
	Speck, Cheddar, Salat & Sour Cream	

SAUCE

BBQ DIP „GAUCHO EDITION“	2
SCHARFES GAUCHO CHIMICHURRI	2
AUFGESCHLAGENE KRÄUTERBUTTER	2
MADAGASKAR-PFEFFERSAUCE	2
GETRÜFFELTE OX-SAUCE	4
SAUCE BÉARNAISE	2

PIMP UP ↑ YOUR STEAK

1 Stk. Soft Shell Crab	6
1 Stk. Riesengarnele mit Kräutern	6
1 Scheibe gebratene Gänseleber	6
1 Stk. Spiegelei	2
Mit Trüffelbutter überbacken	6



100 % steirisches
Ochsenfleisch 32 Tage
am Knochen gereift



el Gaucho Beef
„Premium Edition“ von
argentinischen Black Angus Rindern
aus nachhaltiger Zucht



Churrasco ist ein dünner
Spezialschnitt & mit
Petersilien-Knoblauch-
Marinade

