

STARTERS

TATAR VOM PREMIUM-RIND	
• CLASSIC: Butter, Zwiebeln & Kapern	17
• SURF & TURF: Kresse, Butter & Garnele	19
• WINTER: Wachtelei, aufgeschlagenes Knochenmark & Wintertrüffel	19
JAKOBSMUSCHELN & KALBSZUNGE	21
Petersilienwurzel cremig & geschmort	
GÄNSELEBER	21
Terrine, Eis, Quitte, Haselnuss & Brioche	
LACHS ROYAL	19
Rote Rüben, Gin, Wasabi, Sauerrahm & Koriander	

SOUPS

HENDLEINMACHSUPPE	9
Bröselknödel & schwarzer Trüffel	
BUTTERNUSSKÜRBIS	9
Marinierter Patissonkürbis & Pancetta	
OX TAIL	9
Wurzelgemüse, Schnittlauch, Sherry & gebackener Ochsenfleisch	

SALADS

BITTERSALATE	8
Feige, Balsamico, Walnussöl & geröstete Walnüsse	
ENDIVIENSALAT	7
Erdäpfel, knuspriger Speck, Knoblauch, Apfelessig, Kernöl & geröstete Kürbiskerne	
CAESAR SALAD	7
Original Cipriani-Dressing, Croutons & Grana	

DRY AGED BEEF

PORTERHOUSE STEAK	pro 100g	12
T-BONE STEAK	pro 100g	12
RUMPSTEAK	pro 100g	12
RIBEYE STEAK	pro 100g	12



GAUCHO BEEF

BIFE DE CUADRIL – HUFT STEAK	
200 Gramm	19
300 Gramm	26
400 Gramm Churrasco	34
BIFE DE CHORIZO – RUMP STEAK	
300 Gramm	29
400 Gramm	35
400 Gramm Churrasco	36
BIFE DE LOMO – FILET STEAK	
150 Gramm Ladysteak	21
250 Gramm	32
350 Gramm	41
350 Gramm Churrasco	42
BIFE DE ANCHO – RIBEYE STEAK	
300 Gramm	29
400 Gramm	35
600 Gramm	56
PINCHO DE CARNE	
300g GAUCHO SPIESS	31
Huft, Filet, Rump, Ribeye	
SURF & TURF SPIESS	
150 Gramm Filet, Garnelen & Petersilien-Knoblauch-Öl	39

india

EL GAUCHO goes WORLDWIDE

MAIN COURSE:

TANDOORI MASALA GARNELEN VOM GRILL	31
Gewürzreis, Spinat & Ingwer	
BUTTER CHICKEN	24
Gegrilltes Maishähnchen, Curry, Kokos, Paradeiser, Koriander, Minze & Erdäpfel	
GRILLED LAMBCHOPS INDIAN STYLE	31
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

KÜRBIS-PAPRIKAKRAUT	5
SÜSSKARTOFFELN & CHORIZO	5
ALLERHAND BOHNEN MIT SPECK & LAUCH	5
KARFIOL: CREMIG, GEBRATEN & BUTTERBRÖSEL	5
BLATTSPINAT, SESAM & INGWER	5
BELUGA-LINSEN & MAJORAN	5
ZUCCHINI, PAPRIKA, ZUCKERMAIS & MELANZANI	4
WILDER BROKKOLI & HASELNUSS	6
HUMITA – ORIGINALE MAISTASCHE	5
TRÜFFELGNOCCHI MIT RAHM	6
OFENKARTOFFEL MIT SOUR CREAM	4
ORIGINAL STEAK FRIES	4

SPECIALS

	HAUSGEMACHTE PAPPARDELLE	21
	Trompetenpilze & Wintertrüffel	
	GEGRILLTES LACHSFORELLEN	29
	FILET	
	Karfiol: cremig, gebraten & Butterbrösel	
	ROSA GEBRATENE RINDERFILET-SCHEIBEN	26
	Madagaskar-Pfeffersauce, Edelpilze & Erdäpfel-Rahm-Rösti	
	GAUCHO BEEF BURGER	17
	Speck, Cheddar, Salat & Sour Cream	

SAUCE

MADAGASKAR-PFEFFERSAUCE	3
GAUCHO CHIMICHURRI SCHARF	2
AUFGESCHLAGENE KRÄUTERBUTTER	2
SAUCE BÉARNAISE	2
BBQ DIP „GAUCHO EDITION“	2
CURTICE BROTHERS ORGANIC KETCHUP	2

PIMP UP ↑ YOUR STEAK

1 Stk. Soft Shell Crab	7
1 Stk. Riesengarnele mit Kräutern	7
1 Scheibe gebratene Gänseleber	8
1 Stk. Spiegelei	2
mit Trüffelbutter überbacken	7



100 % bayrisches
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