

STARTERS

TATAR VOM HEIMISCHEN BIO-RIND	
• CLASSIC: Butter, Zwiebeln & Kapern	16
• SURF & TURF: Kresse, Chilimayo & Garnele	17
• Spring: Frühlingskräuter, Radieschen, Wachtelei & Butter	17
BURRATA	16
Spargel, Olive, Paradeiser & Rucola	
GRATINIERTER JAKOBSMUSCHEL	17
Junger Blattspinat & Kräuterbutter	

SOUPS

SPARGELSCHAUMSUPPE	8
Gebeizter Lachs, Wiesenkräuterpesto & Kaviar	
OX TAIL	8
Wurzelgemüse, Schnittlauch, Sherry & Grießnockerl	



SALADS

RUCOLASALAT	7
Paradeiser, Pinienkerne, Balsamico-Dressing & Grana	
GRAZER KRAUTHÄUPTTEL	7
Erdäpfel, knuspriger Speck, Knoblauch, Apfelessig, Kernöl & geröstete Kürbiskerne	
CAESAR SALAD	7
Original Cipriani-Dressing, Croutons & Grana	

Austria's Best

A DRY AGED BEEF

100 % REGIONALES RIND
MİNDESTENS 21 TAGE TROCKEN GEREİFT

Porterhouse Steak
T-Bone Steak
Rump Steak
Ribeye Steak

SOLANGE DER VORRAT REICHT
Gerne sind wir Ihnen bei der Wahl behilflich!

pro 100g 9

EL GAUCHO BEEF

BİFE DE CUADRİL – HUFT STEAK	
200 Gramm	17
300 Gramm	24
400 Gramm Churrasco	34
BİFE DE CHORİZO – RUMP STEAK	
300 Gramm	26
400 Gramm	32
400 Gramm Churrasco	33
BİFE DE LOMO – FILET STEAK	
150 Gramm Ladysteak	20
250 Gramm	30
350 Gramm	38
350 Gramm Churrasco	39
BİFE DE ANCHO – RİBEYE STEAK	
300 Gramm	26
400 Gramm	31
PİNCHO DE CARNE	
300g GAUCHO SPIESS	
Huft, Filet, Rump, Ribeye	30
SURF & TURF SPIESS	
150 Gramm Filet, 3 Stk. Garnelen & Petersilien-Knoblauch-Öl	31

FRISCHKÄSE-TASCHERL 18
Spargel, Walnüsse, Radieschen, Jungzwiebel & Gartenkresse

HEIMISCHE LAMMKRONE 28
Cremiger Maisgrieß, Spitzpaprika, Morcheln & Thymianjus

KONFIERTE ENTENKEULE AUS DEM LAVANTTAL 26
Erdäpfelcreme, grüner Spargel, Kerbel & Entenjus

MAISHÄHNCHEN VOM GRILL 23
Rollgerste, Blattspinat, geschmorte Paradeiser & Brunnenkresse

GEGRILLTER BIO-SEESAIBLING 26
Weißer Spargel, Petersilie, Heurige Erdäpfel & Sauce Hollandaise

SPECIALS

 FLAMBIERTE RINDERFILETSCHNEIBEN 23
Pfefferrahmsauce, Schnittlauch, roter Zwiebel & Trüffelgnocchi

 EL GAUCHO BEEF BURGER 15
BBQ Sauce, Salat, Speck, Cheddar & Sour Cream

SIDES

HEIMISCHER SPARGEL & BRAUNE BUTTER	5
ALLERHAND BOHNEN MIT SPECK	4
CREMIGER MAISGRIESS & MORCHELN	5
JUNGER BLATTSPINAT & KNUSPRIGER	4
KNOBLAUCH	
ROLLGERSTE & BRUNNENKRESSE	4
ERDÄPFELBUTTERPÜREE & SCHNITTLAUCH	4
ZUCCHINI, PAPRIKA, ZUCKERMAIS &	5
ROTER ZWIEBEL	
HUMITAS – ORIGINALE MAISTASCHEN	4
TRÜFFELGNOCCHI MIT RAHM	5
OFENKARTOFFEL MIT SOUR CREAM	3
ORIGINAL STEAK FRIES	3

SAUCES

MADAGASKAR-PFEFFERSAUCE	3
SAUCE HOLLANDAISE	2
GETRÜFFELTE OCHSENSAUCE	4
GAUCHO CHIMICHURRI SCHARF	2
AUFGESCHLAGENE KRÄUTERBUTTER	2
BBQ DIP „GAUCHO EDITION“	2
KNOBLAUCH-SAUERRAHM-DIP	2

PIMP ↑ YOUR STEAK

1 Stk. Soft Shell Crab	9
1 Stk. Riesengarnele vom Grill mit Kräutern	7
1 Scheibe gebratene Gänseleber	7
1 Stk. Spiegelei	2
mit Trüffelbutter überbacken	6



EL GAUCHO
ALM-BULLEN-STEAK
Regionales Rind, 14 Tage wet aged gereift



DRY AGED BEEF
Exklusiv für uns von unserem ausgewählten Vertragspartner



EL GAUCHO BEEF
„Premium Edition“
von Black Angus Rindern



CHURRASCO ist ein dünner Spezialschnitt mit Petersilien-Knoblauch-Marinade

