

## STARTERS

TATAR VOM HEIMISCHEN BIO-RIND	
• CLASSIC: Butter, Zwiebeln & Kapern	16
• SURF & TURF: Kresse, Chilimayo & Garnele	17
• SUMMER: Eierschwammerl, Butter & Liebstockemayo	18
LACHS-SASHIMI	17
Feldgurke, Miso, Erdnussöl, Ponzu, Koriander & geröstete Erdnüsse	
BURRATA	15
Melonen, allerhand Paradeiser & Basilikum	
GRATINIERTER JAKOBSMUSCHELN	17
Kräuterbutter & Blattspinat	

## SOUPS

GELBE TOMATENSCHAUMSUPPE	8
Frischkäseravioli, Tomaten & Portulak	
OX TAIL	8
Wurzelgemüse, Schnittlauch, Sherry & Grießnockerl	



## SALADS

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



## DRY AGED BEEF

100 % REGIONALES RIND  
MINDESTENS 21 TAGE TROCKEN GEREIFT

Porterhouse Steak	SOLANGE DER VORRAT REICHT Gerne sind wir Ihnen bei der Wahl behilflich!
T-Bone Steak	
Rump Steak	
Ribeye Steak	
Tomahawk	
pro 100g	10



## EL GAUCHO BEEF

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

# Austria's Best

SEESAIBLING	26
Geschmorter Fenchel, Paradeiser & Frischkäseravioli	
MAISHÄHNCHEN VOM GRILL	23
Ratatouille, gebackene Polenta & Basilikum	
HEIMISCHE ENTENBRUST	33
Kohlrabi, Erbsen, Zuckerschoten & Liebstockel	
GEGRILLTER LAMMRÜCKEN	29
Cremige & geschmorte Melanzani, Schafskäse & Jus	

## SIDES

EIERSCHWAMMERL & JUNGZWIEBEL	5
ALLERHAND GRÜNE BOHNEN MIT SPECK	5
GRÜNER SPARGEL & BRAUNE BUTTER	5
WILDER BROKKOLI & MANDELN	5
BLATTSPINAT & KNUSPRIGER KNOBLAUCH	5
PIMENTOS DE PADRON	5
ZUCCHINI, PAPRIKA, ZUCKERMAIS & MELANZANI	5
HUMITAS – ORIGINALE MAISTASCHEN	5
TRÜFFELGNOCCHI MIT RAHM	5
OFENKARTOFFEL MIT SOUR CREAM	4
ORIGINAL STEAK FRIES	4

## SAUCES

PFEFFERRAHMSAUCE	3
SAUCE BÉARNAISE	2
GETRÜFFELTE OCHSENSAUCE	4
GAUCHO CHIMICHURRI SCHARF	2
TRÜFFELMAYO	3
AUFGESCHLAGENE KRÄUTERBUTTER	2
BBQ DIP „GAUCHO EDITION“	2
KNOBLAUCH-SAUERRAHM-DIP	2

## SPECIALS

 HAUSGEMACHTE TAGLIOLINI	23
Eierschwammerl, Jungzwiebel, Petersilie & Sommertrüffel	
 ROSA GEBRATENE RINDERFILETSCHNITZEN	24
Pfefferrahmsauce, wilder Brokkoli & Erdäpfelgnocchi	
 EL GAUCHO BEEF BURGER	16
Sour Cream, Salat, Zwiebel, Speck, Cheddar & BBQ Dip	

## 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 Café de Paris Butter überbacken	4



EL GAUCHO  
ALM-BULLEN-STEAK  
Regionales Rind, 21 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

