

STARTERS

TATAR VOM HEIMISCHEN BIO-RIND	
• CLASSIC: Butter, Zwiebeln & Kapern ^{ADGMO}	16
• SURF & TURF: Kresse, Chilimayo & Garnele ^{ABDGMO}	17
• ROSSINI: Gänseleber, Trüffel & Butter ^{ADGMO}	21
HIRSCH-CARPACCIO	18
Haselnuss, Rotkraut & Nashi-Birne ^{HMO}	
HAUSGEBEIZTER LACHS	17
Rote Rübe, Wasabi & Kaviar ^{DGLMO}	
GRATINIERTER JAKOBSMUSCHELN	17
Blattspinat & Gewürzbutter ^{AGLMOR}	

SOUPS

TOPINAMBURSCHAUMSUPPE	9
Geräucherte Entenbrust & schwarzer Trüffel ^{GLO}	
OX TAIL	10
Wurzelgemüse, Schnittlauch, Sherry & Grießnockerl ^{ACLO}	

Pro Portion spenden wir € 0,50 an die Caritas!



SALADS

RUCOLASALAT	8
Balsamico-Dressing, Pinienkerne, Grana, getrocknete Paradeiser & Artischocken ^{GHLMO}	
VOGELRSALAT	8
Erdäpfel, Speck, Knoblauch, Apfelessig, Kernöl & geröstete Kürbiskerne ^{GHLMO}	
CAESAR SALAD	8
Original Cipriani-Dressing, Croûtons & Grana ^{ADGMO}	



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	22
250 Gramm	32
350 Gramm	38
350 Gramm Churrasco	39
BIFE DE ANCHO – RIBEYE STEAK	
300 Gramm	27
400 Gramm	34
PINCHO DE CARNE	
300g GAUCHO SPIESS	
Huft, Filet, Rump, Ribeye	33
SURF & TURF SPIESS	
150 Gramm Filet, 3 Stk. Garnelen & Petersilien-Knoblauch-Öl	33

Austria's Best

WEISSER FLUSSWELS	28
Erdäpfelpüree, Wurzelgemüse, Beurre Blanc & Kren ^{DGLO}	
MAISHÄHNCHEN VOM GRILL	23
Karfiol: cremig & mit Bröseln, Vogelmeiere & Jus ^{GLO}	
GEGRILLTE LAMMCHOPS	31
Kürbistascherl, Hokkaido-Kürbis, Blattspinat & Kernöl ^{GLO}	
GEBRATENER HIRSCHRÜCKEN	33
Pastinake, Kohlsprossen, Vogelbeeren & Jus ^{GH}	

SIDES

KARFIOL: CREMIG & MIT BRÖSELN ^{GL}	5
ALLERHAND GRÜNE BOHNEN MIT SPECK ^{GP}	5
WILDER BROKKOLI MIT MANDELN ^{GH}	5
BERGLINSEN MIT THYMIAN ^{AGO}	5
ERDÄPFELPÜREE & RÖSTZWIEBEL ^{AGO}	5
KOHLSPROSSEN MIT KAPERN & TRÜFFEL ^G	5
ZUCCHINI, PAPRIKA, MAIS & KÜRBIS	5
HUMITAS – ORIGINALE MAISTASCHEN ^{GO}	5
TRÜFFELGNOCCHI MIT RAHM ^{ACGLO}	5
OFENKARTOFFEL MIT SOUR CREAM ^{GO}	4
ORIGINAL STEAK FRIES ^O	4

SAUCES

PFEFFERRAHMSAUCE ^{GLO}	3
SAUCE BÉARNAISE ^{CGLMO}	2
GETRÜFFELTE OCHSENSAUCE ^{GM}	4
GAUCHO CHIMICHURRI SCHARF ^{MO}	2
TRÜFFELMAYO ^{GM}	3
AUFGESCHLAGENE KRÄUTERBUTTER ^G	2
BBQ DIP „GAUCHO EDITION“ ^O	2
KNOBLAUCH-SAUERRAHM-DIP ^G	2

SPECIALS

 HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE	23
Schwarzer Trüffel & Belper Knolle ^{ACGO}	
 ROSA GEBRATENE RINDERFILETSCHNITZEN	24
Trompetenpilze, Ochsensauce & Erdäpfelgnocchi ^{ACGLO}	
 EL GAUCHO BEEF BURGER	16
Sour Cream, Salat, Paradeiser, Speck, Cheddar & Chilimayo ^{ACGO}	

PIMP YOUR STEAK

1 Stk. Soft Shell Crab ^{AB}	9
1 Stk. Riesengarnele vom Grill mit Kräutern ^B	7
1 Scheibe gebratene Gänseleber	7
1 Stk. Spiegelei ^C	2
mit Café de Paris Butter überbacken ^{ACDGMO}	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

