The Steaks

STARTERS

TATAR VOM HEIMISCHEN BIO-RIND
- CLASSIC: Butter, Zwiebeln & Kapern [ADGMO] 16
- SURF & TURF: Kresse, Chilimayo & Garnele [ABDGMO] 19
- SPRING: Wachtelei, Bärlauchbutter & Radieschen [ADGMO] 18

ROH MARINIERTES RINDERFILET 18
Yuzu-Ponzu, Wakame, Sojasprossen, Jalapeños & Koriander [ACDFGN]

GEGRILLTER ZIEGENKÄSE 18
Spargel, Löwenzahn & Amalfi-Zitrone [GLM]

JAKOBSMUSCHELN 19
Blattspinat, Brennnessel & Kräuterbutter [ACGLMOR]

SOUPS

BÄRLAUCHSCHAUMSUPPE 9
Ricotta-Ravioli & Oktopus [GLOR]

OX TAIL 9
Wurzelgemüse, Schnittlauch, Sherry & Grießnockerl [ACLO]

SPECIALS

BÄRLAUCHRISOTTO 21
Gebackenes Ei, Kräutersalat, Asmonte & Radieschen [CGLO]

LACHSFORELLENFILET 32
Fregola Sarda, Paradeiser & Fenchel [ACDGLO]

MAISHÄHNCHEN VOM GRILL 23
Cremige Polenta, grüner Spargel, Kresse & Jus [LO]

GEGRILLTE LAMMCHOPS 31
Petersilienwurzel: cremig, geschmort & knusprig [GLO]

ROSA GEBRATENE RINDERFILETSCHEIBEN 24
Pfefferrahmsauce, Kräuterseitlinge, Jungzwiebel & Erdäpfelgnocchi [ACGLO]

EL GAUCHO BEEF BURGER 16
Sour Cream, Salat, roter Zwiebel, Speck, BBQ Dip & Cheddar [ACGO]

(A) Dry Aged Beef

100 % HEIMISCHES RIND
MINDESTENS 21 TAGE TROCKEN GEREIFT

Porterhouse Steak
T-Bone Steak
Rump Steak
Ribeye Steak
Tomahawk

SOLANGE DER VORRAT REICHT

Gerne sind wir Ihnen bei der Wahl behilflich!

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 33
400 Gramm Churrasco 34

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 35

The Butcher's Special

TIRA DE ANCHO 600 / 800g 55 / 70
Für das Lieblingssteak der Argentinier wird das Ribeye-Stück der Breite nach dünn aufgeschnitten, sodass die Fleischteile, die dieses Steak rund um das Fettauge vereint, perfekt nacheinander genossen werden können.

TIPP: Wir empfehlen das Tira de Ancho zum Teilen und Medium Well gebraten, damit das Fett für den perfekten Geschmack optimal schmilzt!

SALADS

RUCOLASALAT 8
Balsamico-Dressing, Pinienkerne, Grana, getrocknete Paradeiser & Artischocken [GHLMO]

VOGERLSALAT 8
Erdäpfel, Speck, Knoblauch, Apfelessig, Kernöl & geröstete Kürbiskerne [GHLMO]

CAESAR SALAD 8
Original Cipriani-Dressing, Croûtons & Grana [ADGMO]

SIDES

BLATTSPINAT & CASHEWKERNE [GHL]	5
ALLERHAND GRÜNE BOHNEN MIT SPECK [GP]	5
WILDER BROKKOLI MIT MANDELN [GH]	5
CREMIGE POLENTA & BRENNNESSEL [AG]	5
ERDÄPFEL-BÄRLAUCHPÜREE [GO]	5
FREGOLA SARDA & PARADEISER & FENCHEL [ACGLO]	5
ZUCCHINI, PAPRIKA, MAIS & SCHALOTTEN	5
HUMITAS – ORIGINALE MAISTASCHEN [GO]	5
TRÜFFELGNOCCHI MIT RAHM [ACGLO]	5
OFENKARTOFFEL MIT SOUR CREAM [GO]	5
ORIGINAL STEAK FRIES [O]	4

SAUCES

PFEFFERRAHMSAUCE [GLO]	3
SAUCE BÉARNAISE [CGLMO]	3
GETRÜFFELTE OCHSENSAUCE [GM]	4
GAUCHO CHIMICHURRI SCHARF [MO]	3
TRÜFFELMAYO [GM]	3
AUFGESCHLAGENE KRÄUTERBUTTER [G]	2
BBQ DIP „GAUCHO EDITION" [O]	3
KNOBLAUCH-SAUERRAHM-DIP [G]	2

PIMP ⇧ YOUR STEAK

1 Stk. Soft Shell Crab [AB]	9
1 Stk. Riesengarnele vom Grill mit Kräutern [B]	8
1 Scheibe gebratene Gänseleber	7
1 Stk. Spiegelei [C]	2
mit „Butter a la Pimienta" überbacken [ACDGMO]	4

EL GAUCHO SECRETS · SCAN ME - SHOP NOW!

(A) 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

AMA GENUSS REGION GASTRONOMIE · GRAZ · Genuss Hauptstadt

GEDECK (OFENFRISCHES GAUCHO-BROT, GEWÜRZMISCHUNG, BUTTER, EINGELEGTES & RAUCHIGES) € 4,50 PRO PERSON | BEI FRAGEN ZU ALLERGENEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER GESCHULTES PERSONAL | ALLE PREISE VERSTEHEN SICH INKLUSIVE DER GESETZLICHEN MWST.