

STARTERS

TATAR VOM HEIMISCHEN BIO-RIND

- CLASSIC: Butter, Kapern & eingelegte rote Zwiebel ^{ADGMO} 16
- SURF & TURF: Kresse, Jalapeñomayo & Garnele ^{ABDGMO} 19
- SPECIAL: Rote Rübe, Wasabi & Butter ^{ADGMO} 18

ROSA KALBSRÜCKEN

Artischocke, Pistazien, Blutampfer & Pecorino ^{GHLMO} 18

JAKOBSMUSCHELN

Blattspinat, Kaviar & Kräuterbutter ^{DGR} 18

LACHSFORELLE

Ceviche, Maracuja, Kürbis & Koriander ^{DLNO} 18

SOUPS

KÜRBISCHAUMSUPPE

Muskatkürbis, Curry, Apfel & Ravioli ^{ACGLO} 9

OX TAIL

Wurzelgemüse, Schnittlauch, Sherry & Grießnockerl ^{ACLO} 9

SPECIALS

TAGLIOLINI

Golddotter, Belper Knolle & Istrischer Trüffel ^{ACGL} 22

GEBRATENES SEESAIBLINGSFILET

Paprikakraut & Kürbisgnocchi ^{DFLNO} 28

MAISHÄHNCHEN VOM GRILL

Rotes Linsen-Curry, Mangold & Gewürzjoghurt ^{GOP} 24

GEGRILLTER WILDSCHWEINRÜCKEN

Pastinake, Urkarotte, Haselnuss, Vogelbeeren & Jus ^{GHL} 28

GEBRATENE

RINDERFILETSCHNITZEN

Steinpilze, Lauch, Erdäpfelpüree & Oxensauce ^{AGLO} 26

EL GAUCHO BEEF BURGER

Sour Cream, Salat, eingelegte rote Zwiebel, Speck, Cheddar & Chili-Mayonnaise ^{ACGO} 16

The Steaks

A Dry Aged Beef

100 % HEIMISCHES RIND
MİNDESTENS 21 TAGE TROCKEN GEREİFT

Porterhouse Steak
T-Bone Steak
Rump Steak
Ribeye Steak
Tomahawk

SOLANGE DER
VORRAT REICHT

Gerne sind wir
Ihnen bei der
Wahl behilflich!

pro 100g 12



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 23
250 Gramm 33
350 Gramm 40
350 Gramm Churrasco 41

BIFE DE ANCHO – RIBEYE STEAK

300 Gramm 28
400 Gramm 35

PINCHO DE CARNE 300g GAUCHO SPIESS

Huft, Filet, Rump, Ribeye 33

SURF & TURF SPIESS

150 Gramm Filet, Garnelen & Petersilien-Knoblauch-Öl 35

The Butcher's Special

TIRA DE CUADRIL 600 / 800g 49 / 68

Bei diesem Spezialschnitt wird ein großes Huft-Steak der Breite nach dünn aufgeschnitten und mit unserer Churrasco Marinade verfeinert. Das Steak hat dadurch außerdem eine größere Auflage am Grill, eine kürzere Garzeit und ist noch saftiger!

TIPP: Wir empfehlen es zum Teilen und Medium Rare gebraten, damit das fettarme Fleisch wunderbar zart bleibt!

SALADS

RUCOLASALAT

Balsamico-Dressing, Pinienkerne, Grana, Oliven & getrocknete Paradeiser ^{GHLMO} 8

VOGERSALAT

Speck, Erdäpfel, Apfelessig, Knoblauch, Kernöl & geröstete Kürbiskerne ^{GHLMO} 8

CAESAR SALAD

Original Cipriani-Dressing, Croûtons & Grana ^{ADGMO} 8

SIDES

HOKKAIDOKÜRBIS & SCHAFSKÄSE ^G 5

ALLERHAND GRÜNE BOHNEN MIT SPECK ^{GP} 5

WILDER BROKKOLI MIT MANDELN ^{GH} 5

ERDÄPFELPÜREE & RÖSTZWIEBEL ^{AG} 5

PASTINAKE, URKAROTTE & HASELNUSS ^G 5

ROTES LINSEN-CURRY & MANGOLD ^{GOP} 5

ZUCCHINI, PAPRIKA, MAIS & MELANZANI 5

HUMITA – ORIGINALE MAISTASCHE ^{GO} 5

TRÜFFELGNOCCHI MIT RAHM ^{ACGLO} 5

ORIGINAL STEAK FRIES ^O 4

BIO-OFENKARTOFFEL MIT SOUR CREAM ^{GO} 5

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 Scheibe gebratene Gänseleber 9

1 Stk. Black Tiger Garnele vom Grill 8

1 Stk. Spiegelei ^G 2

mit „Butter a la Pimienta“ überbacken ^{GM} 4



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

