

STARTERS

TATAR VOM HEIMISCHEN BIO-RIND

- CLASSIC: Butter, Kapern, Kresse & eingelegte rote Zwiebel ^{ADGMO} 17
- SURF & TURF: Butter, Kresse, Chilimayo & Black Tiger Garnele ^{ABDGMO} 19
- SPECIAL: schwarze Trüffel aus Istrien, Wachtelei & Trüffelbutter ^{ADGMO} 20

JAKOBSMUSCHELN

Blattspinat, Currybutter, Limette & Papadam ^{AGR} 20

GERÄUCHERTER LACHS

Rote Rübe, Wasabi & Kaviar ^{DEGO} 19

GEGRILLTER ZIEGENKÄSE

Kürbis, Birne, Chicoree, Kürbiskerne & Kürbiskernöl ^{GLMO} 18

SOUPS

TOPINAMBURSCHAUMSUPPE

BBQ-Ente & Maroni ^{GLO} 9

RINDERKRAFTSUPPE

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

SPECIALS

TAGLIOLINI

Golddotter, Belper Knolle & schwarzer Trüffel aus Istrien ^{ACGL} 24

GEBRATENES LACHSFORELLENFILET

Safranrisotto, Blattspinat & Hokkaidokürbis ^{DGLO} 28

MAISHÄHNCHEN VOM GRILL

Wilder Karfiol, Karfiolcreme & Jus ^{GOL} 26

GEGRILLTE LAMMCHOPS

Cremige Polenta, grüne breite Bohnen, Amaranth & Jus ^{GLO} 32

GEBRATENE

RINDERFILETSCHNITZEN

Pfefferrahmsauce, Kräuterseitlinge & Trüffelgnocchi ^{ACGLO} 27

EL GAUCHO BEEF BURGER

Sour Cream, Salat, Speck, eingelegte rote Zwiebel & Cheddar ^{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 19
300 Gramm 26
400 Gramm Churrasco 35

BIFE DE CHORIZO – RUMP STEAK

300 Gramm 28
400 Gramm 35
400 Gramm Churrasco 36

BIFE DE LOMO – FILET STEAK

150 Gramm Ladysteak 25
250 Gramm 35
350 Gramm 42
350 Gramm Churrasco 43

BIFE DE ANCHO – RIBEYE STEAK

300 Gramm 29
400 Gramm 36

PINCHO DE CARNE 300g GAUCHO SPIESS

Huft, Filet, Rump, Ribeye 36

SURF & TURF SPIESS

150 Gramm Filet, Garnelen & Petersilien-Knoblauch-Öl 37

The Butcher's Special

QUEEN'S CUT DRY AGED, 280g 36

Das wohl beste Stück vom heimischen Rind, das Filet, wird aus dem hinteren Rücken geschnitten. Bei diesem Cut wird es von zwei Seiten vom Knochen eingerahmt. Es ist etwas Einzigartiges und wird exklusiv im el Gaucho geboten. Butterweich im Biss, kräftig im Geschmack und sagenhaft saftig setzt es dem Steakgenuss die Krone auf.

TIPP: in jeder Garstufe ein Erlebnis, aber wir empfehlen es Medium rare gebraten!

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

CREMIGE POLENTA KRÄUTERSEITLINGE & AMARANTH ^{ACGLO} 5

ALLERHAND GRÜNE BOHNEN MIT SPECK ^{GP} 5

WILDER KARFIOL & KARFIOLCREME ^{GL} 5

SÜSSKARTOFFELN AL FORNO ^{GLO} 5

WILDER BROKKOLI & MANDELN ^G 5

KOHLSPROSSEN & BUTTERBRÖSEL ^{AGL} 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 10

1 Stk. Black Tiger Garnele vom Grill 8

1 Stk. Spiegelei ^G 2

mit „Butter a la Pimienta“ ^{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

