STARTERS

TATAR VOM HEIMISCHEN BIO-RIND

CLASSIC
Salzbutter, Kapern, Sardellen,
eingelegte Zwiebel & Chili [ADGMO] 17

ASIA
Wasabi-Butter, Teriyaki, Senfkaviar,
eingelegter Ingwer & Wakame [ADFGN] 17

+ Black Tiger Garnele [B] 6
+ Gänseleber 10

OKTOPUS & BLUNZE 19
Sarma, Apfel & Curry [AGLOR]

TEMPURA GARNELEN 19
Garnelen, Mojo Rojo,
Meeresspargel & Safran [ABCG]

RÜBEN RARITÄTEN geräuchert 17
Pistazien, Ricotta, Minze & Ras el-Hanout [GHL]

SOUPS

SPICY PAPAYA SUPPE 12
Kokos, Erdnüsse, Koriander & Crab Cake [ABCEL]

RINDERKRAFTSUPPE 9
Ochsenschlepp Wan Tan, Wurzelgemüse,
Sherry & Schnittlauch [ACGLO]

SALADS

VOGERLSALAT 9
Apfelessig, Kürbiskernöl, Erdäpfel,
Speck, Knoblauch &
geröstete Kürbiskerne [LMO]

CAESAR SALAD 9
Original Cipriani-Dressing,
Croûtons & Grana [ADGMO]

AMA GENUSS REGION GASTRONOMIE
GRAZ
Genuss Hauptstadt

el Gaucho Secrets
Scan Me • shop now

Gedeck: Ofenfrisches Gaucho-Brot, Gewürzmischung, Butter & Rauchiges | € 4,90 p.P.

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser geschultes Personal | Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt.

EL GAUCHO

Nice to meat you!

HEIMISCHES DRY AGED BEEF

Unser Dry Aged Beef stammt zu 100% von unseren erlesenen Vertragspartnern aus Österreich. Es wird mindestens 28 Tage trocken gereift und landet somit in bestmöglicher Qualität mit seinem einzigartigem und unverkennbarem Geschmack auf Ihrem Teller.

PORTERHOUSE STEAK | T-BONE STEAK | RUMP STEAK
RIBEYE STEAK | TOMAHAWK pro 100g 13

Solange der Vorrat reicht - Gerne sind wir Ihnen bei der Selektion des perfekten Stücks für Sie behilflich!

EL GAUCHO PREMIUM BEEF

HUFT STEAK

200 Gramm	19
300 Gramm	26
400 Gramm *Churrasco*	36

RUMP STEAK

300 Gramm	30
400 Gramm	38
400 Gramm *Churrasco*	39

RIBEYE STEAK

300 Gramm	30
400 Gramm	38

FILET STEAK

150 Gramm	28
210 Gramm Tournedos	33
250 Gramm	38
350 Gramm	45
350 Gramm *Churrasco*	46

300G GAUCHO SPIESS

Huft, Filet, Rump & Ribeye	39

SURF & TURF SPIESS

150 Gramm Filet, Garnelen & Petersilien-Knoblauch-Öl	42

CHURRASCO *ist ein dünner Spezialschnitt mit Petersilien-Knoblauch-Marinade.*

THE BUTCHER'S SPECIAL

ALMBULLEN-STEAK 300g / 400g 33 / 40

Unser regionales Almbullen-Steak ist 21 Tage wet aged gereift. Das Muskelfleisch wird vom Hochrippendeckel umrahmt und ist ein ganz besonderes Geschmackserlebnis!

TIPP: *Unser Küchen-Team empfiehlt, den Almbullen Medium gebraten zu genießen!*

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** [C]	3
mit **TRÜFFELBUTTER** [GM]	5

UNSERE SIGNATURE CUTS

QUEEN'S CUT 39
Dry Aged, 280g

Bei diesem Cut vom Dry Aged Beef wird das Filet 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.

RIBEYE A LA PIMIENTA 42
400g

Eine echte Geschmacksexplosion ist unserem Head Butcher Daniel gelungen: ein großes Ribeye Steak mit gestoßenen Pfeffersorten, argentinischem Salz und Kräuterbutter.

KING'S CUT 57 / 74
600g / 800g

Die Krone wird aus dem gut marmorierten Mittelstück des Rinderrückens geschnitten. Die äußere Fettschicht verleiht dem Fleisch einen einzigartigen Geschmack.

TIRA DE ANCHO RIBEYE 57 / 74
600g / 800g

Bei diesem Spezialschnitt wird ein großes Ribeye Stück der Breite nach dünn aufgeschnitten, sodass die Fleischteile, die dieses Steak rund um das Fettauge vereint, perfekt genossen werden können.

SIDES

ALLERHAND BOHNEN mit Speck [GP]	5
GERÄUCHERTES PAPRIKAKRAUT [GLO] mit Chorizo & Sauerrahm	5
MELANZANI mit Miso & Sesam [FN]	6
GEGRILLTES FRÜHLINGSGEMÜSE [G]	6
WILDER KARFIOL [G] mit Karfiolcreme & Sonnenblumenkernen	6
HUMITA originale Maistasche [G]	5
EL GAUCHO TRÜFFELGNOCCHI [ACGLO]	6
ORIGINAL STEAK FRIES	5
BIO-OFENKARTOFFEL mit Sour Cream [G]	5
CREMIGE POLENTA mit Zitrone & Salbei [G]	5

SAUCES

PFEFFERRAHMSAUCE [GLO]	4
SAUCE BÉARNAISE [CGLMO]	4
OCHSENSAUCE mit Trüffel [LMO]	4
GAUCHO CHIMICHURRI, scharf [MO]	3
TRÜFFELMAYO, vegan	3
JALAPEÑO-SALSA, vegan	3
KRÄUTERBUTTER, aufgeschlagen [G]	3
BBQ DIP „GAUCHO EDITION“ [O]	3

SPECIALS

SHIITAKE RAVIOLI hausgemacht Erbsen, Frischkäse & Cashewkerne [ACGHL]	24
WEISSER WALLER geräuchertes Paprikakraut, Chorizo, Sauerrahm & Bouillabaisse [BDGLO]	32
PERLHUHNBRUST wilder Karfiol, Sonnenblumenkerne & Jus [GLO]	25
GESCHMORTE SHORT RIBS cremige Polenta, Zitrone, Salbei & Kräuterseitlinge [GLMO]	29
RINDERFILETSCHEIBEN flambiert Cognac-Rahmsauce, Erdäpfelgnocchi & grüner Spargel [ACGLO]	31
EL GAUCHO BEEF BURGER Salat, BBQ, eingelegte Gurken, Speck, Cheddar & Steak Fries [ACGO]	19