

## STARTERS -----|

### TATAR VOM HEIMISCHEN BIO-RIND

#### CLASSIC

Salzbutter, Kapern, Sardellen,  
eingelegte Zwiebel & Chili <sup>ADGMO</sup> 21

+ Black Tiger Garnele <sup>B</sup> 8

+ Gänseleber 10

### THUNFISCH-TATAKI 21

Pfeffer, Sake, Miso, Soja &  
Avocado Pani Puri <sup>ADFGO</sup>

### GERÄUCHERTER

### ROSA KALBSRÜCKEN 20

Parmesancreme, Artischocken, Oliven  
Kapern & Paradeiser <sup>GLM</sup>

### KICHERERBSEN-FALAFEL 18

Curry-Hummus, Ras el-Hanout,  
Melanzani-Kaviar & Kräutersalat <sup>LMN</sup>

## SOUPS -----|

### MAISSCHAUMSUPPE 10

Pulled Pork, eingelegte Zwiebel &  
Pimentitos <sup>GO</sup>

### RINDERKRAFTSUPPE 9

Knuspriger Ochsenfleisch, Wurzelgemüse,  
Sherry & Schnittlauch <sup>ACLO</sup>

## SALADS -----|

### VOGERLSALAT 11

Erdäpfel, Speck, Kürbiskernöl,  
Apfelessig & geröstete Kürbiskerne <sup>MO</sup>

### CAESAR SALAD 11

Original Cipriani-Dressing,  
Croûtons & Grana <sup>ADGMO</sup>

+ 3 Stk. gegrillte Garnelen <sup>B</sup> 10



*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 meet you!*

## HEIMISCHES BIO DRY AGED BEEF

Unser BIO 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 einzigartigen und unverkennbaren Geschmack auf Ihrem Teller.

PORTERHOUSE STEAK | T-BONE STEAK | RUMP STEAK

RIBEYE STEAK | TOMAHAWK pro 100g 14

*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	21
300 Gramm	27
400 Gramm <i>Churrasco</i>	37

### RUMP STEAK

300 Gramm	31
400 Gramm	39
400 Gramm <i>Churrasco</i>	40

### RIBEYE STEAK

300 Gramm	33
400 Gramm	39

### FILET STEAK

150 Gramm	29
210 Gramm Tournedos (3 * 70g)	34
250 Gramm	39
350 Gramm	46
350 Gramm <i>Churrasco</i>	47

### 300G GAUCHO SPIESS

Huft, Filet, Rump & Ribeye	39
----------------------------	----

### SURF & TURF SPIESS

150 Gramm Filet, Garnelen & Petersilien-Knoblauch-Öl	43
------------------------------------------------------	----

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

## THE BUTCHER'S SPECIAL

ALMBULLEN-STEAK 300g / 400g 33 / 42

*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** <sup>AB</sup> 10

1 Scheibe **GEBRATENE GÄNSELEBER** 10

1 Stk. **BLACK TIGER GARNELE** vom Grill 8

1 Stk. **SPIEGELEI** <sup>C</sup> 3

mit **BUTTER „A LA PIMIENTA“** <sup>GM</sup> 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.*

**KING'S CUT** 59 / 75

600g / 800g



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

**RIBEYE A LA PIMIENTA** 43

400g



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

**TIRA DE ANCHO RIBEYE** 59 / 75

600g / 800g



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

## SIDES -----|

<b>ALLERHAND BOHNEN</b> mit Speck <sup>GP</sup>	6
<b>HAUSGEMACHTE MACARONI &amp; CHEESE</b> <sup>ACGL</sup>	6
<b>CREMIGER BLATTSPINAT</b> mit gerösteten Pinienkernen <sup>AGL</sup>	6
<b>OFENGEMÜSE MIT KRÄUTERBUTTER</b>	6
<b>WEISSER SOLO SPARGEL</b> mit Butter <sup>G</sup>	7
<b>HUMITA</b> originale Maistasche <sup>G</sup>	6
<b>EL GAUCHO TRÜFFELGNOCCHI</b> <sup>ACGLO</sup>	6
<b>ORIGINAL STEAK FRIES</b> mit Papirika-Spezialsalz	6
<b>WOK-GEMÜSE</b> mit Koriander & Hummerchips <sup>ABFLNO</sup>	6
<b>PIMIENTOS DE PADRON</b> mit Maldonsalz	6
<b>BIO-OFENKARTOFFEL</b>	5
mit Sour Cream & Schnittlauch <sup>G</sup> + Speck / + Bergkäse <sup>G</sup>	je +1

## SAUCES -----|

<b>PFEFFERRAHMSAUCE</b> <sup>GLO</sup>	4
<b>SAUCE BÉARNAISE</b> <sup>CGLMO</sup>	4
<b>OCHSENSAUCE</b> mit Trüffel <sup>LMO</sup>	4
<b>GAUCHO CHIMICHURRI</b> , scharf <sup>MO</sup>	4
<b>TRÜFFELMAYO</b> , vegan	4
<b>KRÄUTERBUTTER</b> , aufgeschlagen <sup>G</sup>	3
<b>BBQ DIP „GAUCHO EDITION“</b> <sup>O</sup>	4

## SPECIALS -----|

<b>HAUSGEMACHTE BÄRLAUCH-RAVIOLI</b>	25
gedörrte Paradeiser, Frischkäse & Oliven <sup>ACGL</sup>	
<b>BLACK COD</b>	39
im Bananenblatt, Wok-Gemüse, Koriander & Hummerchips <sup>ABDFLNO</sup>	
<b>MAISHÄHNCHENBRUST</b>	27
cremiger Blattspinat, Trüffel-Tagliolini & geröstete Pinienkerne <sup>ACGL</sup>	
<b>GEGRILLTE LAMMKRONE</b>	35
weißer Spargel & Jus <sup>GO</sup>	
<b>ROSA GEBRATENE RINDERFILETSCHNITZEN</b>	31
Paprikarahmsauce, Pimientos de Padron & Erdäpfelgnocchi <sup>ACGLO</sup>	
<b>EL GAUCHO FILET CHEESE SANDWICH</b>	22
150g Filetschnitz, Roter Zwiebel, Röstzwiebel, Cheddar Cheese, BBQ, Paprika & Buchenpilze <sup>ACGO</sup>	
<b>EL GAUCHO BEEF BURGER</b>	23
Salat, BBQ, Spiegelei, eingelegte Gurken, Speck, Cheddar & Steak Fries <sup>ACGO</sup>	