STARTERS

TATAR VOM HEIMISCHEN BIO-RIND

CLASSIC
Salzbutter, Kapern, Sardellen,
eingelegte Zwiebel & Chili [ADGMO] 21

+ Black Tiger Garnele [B] 8
+ Gänseleber 10

SASHIMI VOM ROTEN CARABINERO 21
Mango, Gurke, Jungzwiebel, Yuzu-Ponzu,
Sesam & Sriracha [BCDF]

PATA NEGRA, 36 MONATE 21
geräucherter Spitzpaprika,
Melonensalat & Oliven-Grissini [ALM]

BURRATA 19
Ochsenherz-Tomaten, gegrillter Pfirsich,
Basilikum-Frischkäse & Focaccia [AGLM]

SOUPS

GELBE TOMATENSCHAUMSUPPE 10
Salsa Verde, Jakobsmuschel &
Piment d'Espelette [LOR]

RINDERKRAFTSUPPE 10
gerollte Liebstöckel-Frittata, Wurzelgemüse,
Sherry & Schnittlauch [ACGLO]

SALADS

GRAZER KRAUTHÄUPTEL 11
Erdäpfel, Speck, geröstete Eierschwammerl,
Apfelessig, Kürbiskernöl &
geröstete Kürbiskerne [MO]

CAESAR SALAD 11
Original Cipriani-Dressing,
Croûtons & Grana [ADGMO]
+ 3 Stk. gegrillte Garnelen [B] 10

AMA GENUSS REGION GASTRONOMIE
GRAZ
Genuss Hauptstadt

el Gaucho Secrets
Scan Me • shop now

Gedeck: Ofenfrisches Gaucho-Brot, Gewürzmischung, Butter & Rauchiges | € 5,50 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 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	20
300 Gramm	27
400 Gramm *Churrasco*	37

RUMP STEAK

300 Gramm	31
400 Gramm	39
400 Gramm *Churrasco*	40

RIBEYE STEAK

300 Gramm	32
400 Gramm	40

FILET STEAK

150 Gramm	29
250 Gramm	39
350 Gramm	47
350 Gramm *Churrasco*	48

300G GAUCHO SPIESS

Huft, Filet, Rump & Ribeye	37

SURF & TURF SPIESS

150 Gramm Filet, Garnelen & Petersilien-Knoblauch-Öl	41

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

THE BUTCHER'S SPECIAL

TIRA DE CUADRIL 600g / 800g 52 / 71

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

PIMP ↑ YOUR STEAK

1 Stk. **SOFT SHELL CRAB** AB	10
1 Scheibe **GEBRATENE GÄNSELEBER**	10
1 Stk. **BLACK TIGER GARNELE** vom Grill	8
1 Stk. **SPIEGELEI** C	3
mit **BUTTER „A LA PIMIENTA"** GM	4

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 44

400g

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

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.

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 Fettauge vereint, perfekt genossen werden können.

SIDES

ALLERHAND BOHNEN mit Speck [GP] 6

ERDÄPFELPÜREE 6
mit Röstzwiebel & Schnittlauch [AG]

GEGRILLTES SOMMERGEMÜSE 6

EIERSCHWAMMERL-RISONI 6
mit Parmesan und jungen Erbsen [ACFGLM]

GEGRILLTE BIO-KAROTTE mit Pinienkernen & Karottengrün [G] 6

PIMIENTOS DE PADRON mit Maldonsalz 6

HUMITA originale Maistasche [G] 6

EL GAUCHO TRÜFFELGNOCCHI [ACGLO] 6

ORIGINAL STEAK FRIES 6
mit Paprika-Spezialsalz

BIO-OFENKARTOFFEL 5
mit Sour Cream & Schnittlauch [G]
+ Speck / + Bergkäse [G] je +1

SAUCES

PFEFFERRAHMSAUCE [GLO] 4

SAUCE BÉARNAISE [CGLMO] 4

OCHSENSAUCE mit Trüffel [LMO] 4

GAUCHO CHIMICHURRI, scharf [MO] 4

SRIRACHA-MAYO, extra-scharf [C] 4

TRÜFFELMAYO, vegan 4

KRÄUTERBUTTER, aufgeschlagen [G] 3

BBQ DIP „GAUCHO EDITION" [O] 4

SPECIALS

GEGRILLTES SPITZKRAUT 23
Chili, Soja, Miso, Erdäpfelpüree & Röstzwiebel [AFG]

SEEZUNGE IM GANZEN 39
Zitronen-Kapernbutter & Rosmarinerdäpfel [DGLMO]

MAISHÄHNCHENBRUST 28
Eierschwammerl-Risoni, Parmesan, junge Erbsen & Salsa Verde [ACFGLM]

GEGRILLTE LAMMCHOPS 36
allerhand Bohnen mit Speck, Humita & Jus [GLOP]

ROSA GEBRATENE RINDERFILETSCHEIBEN 31
Eierschwammerl-Pappardelle & Gartenkresse [ACGLO]

EL GAUCHO FILET CHEESE SANDWICH 22
150g Filetscheiben, Roter Zwiebel, Röstzwiebel, Cheddar Cheese, BBQ, Paprika & Buchenpilze [ACGO]

EL GAUCHO DOUBLE SMASH CHEESE BURGER 23
Salat, eingelegte Gurken, Speck, Sriracha-Mayo & Steak Fries [ACGO]