

STARTERS -----↓

TATAR VOM HEIMISCHEN BIO-RIND

CLASSIC

Salzbutter, Kapern, Sardellen,
eingelegte Zwiebel & Chili ^{ADGMO} 22

+ Black Tiger Garnele ^B 8

+ Gänseleber 10

**GEGRILLTE
JAKOBSMUSCHELN** 22
Pastinakencreme, Blutwurst &
Zitrussalat ^{ACGLR}

ORIGINAL VITELLO TONNATO 22
rosa Kalb, Thunfischcreme, gebackene
Kapern, Olivenöl & rosa Pfeffer ^{DGL}

KNUSPRIGE KÜRBISROLLE 19
Curry Kraut-Sprossensalat, Sriracha-Mayo &
Petersilienkresse ^{AEFGN}

SOUPS -----↓

TOPINAMBURSCHAUMSUPPE 12
Trüffelraviolo & Edelpilze ^{GLO}

RINDERKRAFTSUPPE 10
Liebstöckel-Frittata, Wurzelgemüse,
Sherry & Schnittlauch ^{ACGLO}

SALADS -----↓

VOGERLSALAT 12
Erdäpfel, gerösteter Bauernspeck, Apfelessig,
prämiertes Kürbiskernöl, geröstete
Kürbiskerne & halbes Schöckllande ^{MO}

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



*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!

HELMISCHES 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		FILET STEAK	
200 Gramm	21	150 Gramm	29
300 Gramm	27	150 Gramm Churrasco	30
400 Gramm Churrasco	37	210 Gramm Tournedos (3 * 70g)	34
		250 Gramm	39
RUMP STEAK		350 Gramm	46
300 Gramm	33	350 Gramm Churrasco	47
400 Gramm	39		
400 Gramm Churrasco	40	300G GAUCHO SPIESS	
		Huft, Filet, Rump & Ribeye	
RIBEYE STEAK		SURF & TURF SPIESS	
300 Gramm	33	150 Gramm Filet, Garnelen &	
400 Gramm	39	Petersilien-Knoblauch-Öl	

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

THE BUTCHER'S SPECIAL..... PIMP ↑ YOUR STEAK

ALMBULLEN-STEAK 300g / 400g	36 / 44	1 Stk. SOFT SHELL CRAB ^{AB}	10
Unser regionales Almbullen-Steak ist 21 Tage wet aged gereift. Das Muskelfleisch wird vom Hochrippendeckel umrahmt und ist ein ganz besonderes Geschmackserlebnis!		1 Scheibe GEBRATENE GÄNSELEBER	10
TIPP: Unser Küchen-Team empfiehlt, den Almbullen Medium gebraten zu genießen!		1 Stk. BLACK TIGER GARNELE vom Grill	8
		1 Stk. SPIEGELEI ^C	3
		mit BUTTER „A LA PIMIENTA“ ^{GM}	5

UNSERE SIGNATURE CUTS

QUEEN'S CUT		KING'S CUT	
Dry Aged, 280g		600g / 800g	
	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.		Die Krone wird aus dem gut marmorierten Mittelstück des Rinderrückens geschnitten. Die äußere Fettschicht verleiht dem Fleisch einen einzigartigen Geschmack.
RIBEYE A LA PIMIENTA		TIRA DE ANCHO RIBEYE	
400g		600g / 800g	
	Eine echte Geschmacksexplosion ist unserem Head Butcher Daniel gelungen: ein großes Ribeye Steak mit gestoßenen Pfeffersorten, argentinischem Salz und Kräuterbutter.		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 -----|

ORIENTALISCHE SÜSSKARTOFFEL	7
mit Ras el Hanout & Pinienkernen ^{GH}	
GEGRILLTES GEMÜSE mit Kräuterbutter	7
BLATTSPINAT mit Schalotten ^G	7
PIMIENTOS DE PADRON	7
mit Maldonsalz, leicht pikant	
HUMITA originale Maistasche ^G	6
EL GAUCHO TRÜFFELGNOCCHI ^{ACGLO}	8
ORIGINAL STEAK FRIES	6
mit Paprika-Spezialsalz	
BIO-OFENKARTOFFEL	5
mit Sour Cream & Schnittlauch ^G	
+ Bergkäse ^G	2
+ Speck	2

SAUCES -----|

PFEFFERRAHMSAUCE ^{GLO}	5
SAUCE BÉARNAISE ^{CGLMO}	4
OCHSENSAUCE mit Trüffel ^{LMO}	5
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 KARFIOL-STEAK	24
eigene Creme, Miso & Orangenchili ^{ACGL}	
GEGRILLTE BIO-GARNELEN & CALAMARI	39
Gewürzbutter, mit Grappa flambiert, Dazu hausgemachte Focaccia ^{ADGLOR}	
MAISHÄHNCHENBRUST	32
orientalische Süßkartoffel, Ras el Hanout, Pinienkerne & Kräutersalat ^{GH}	
HAUSGEMACHTE LAMMRAVIOLI	38
Thymianjus, Lammfilet-Tagliata & gebackene Artischocken ^{GHLO}	
ROSA GEBRATENE RINDERFILETSCHNITTEN	31
Pfefferrahmsauce & Erdäpfelgnocchi ^{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}	