

## STARTERS -----|

### TATAR VOM HEIMISCHEN BIO-RIND

#### CLASSIC

Salzbutter, Kapern, Sardellen,  
eingelegte Zwiebel & Chili <sup>ADGMO</sup> 22

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

+ Gänseleber 10

### „HOT TEMPURA PRAWNS“ 21

Mangroven-Garnele im Tempurateig,  
Jalapeño, Limette & Miso-Chili-Mayo <sup>ABFG</sup>

### LAUWARMER WEISSER SPARGEL 21

Kerbel-Hollandaise, Lamm-Polpetti &  
halbgetrocknete Tomaten <sup>ACG</sup>

### KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE 19

Bittersalat, Walnüsse, Blutorange &  
Aceto Balsamico <sup>GHLM</sup>

## SOUPS -----|

### TOM YAM GUNG 12

Garnelen, Jungzwiebel,  
Shiitake & Koriander <sup>ABDLO</sup>

### RINDERKRAFTSUPPE 10

Kräuterpofese, Wurzelgemüse,  
Sherry & Schnittlauch <sup>ACGLO</sup>

## SALADS -----|

### VOGERLSALAT 12

Erdäpfel, gerösteter Bauernspeck, Apfelessig,  
prämiertes Kürbiskernöl, geröstete  
Kürbiskerne & halbes Schöckllandei <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 | € 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 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	22
300 Gramm	28
400 Gramm Churrasco	38

### RUMP STEAK

300 Gramm	35
400 Gramm	39
400 Gramm Churrasco	40

### RIBEYE STEAK

300 Gramm	35
400 Gramm	45

### FILET STEAK

150 Gramm	29
150 Gramm Churrasco	30
210 Gramm Tournedos (3 * 70g)	35
250 Gramm	43
350 Gramm	49
350 Gramm Churrasco	49

### 300G GAUCHO SPIESS

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

### SURF & TURF SPIESS

150 Gramm Filet, Garnelen & Petersilien-Knoblauch-Öl	45
--	----

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

## THE BUTCHER'S SPECIAL

**ALMBULLEN-STEAK** 300g / 400g 37 / 44

*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. <b>SOFT SHELL CRAB</b> <sup>AB</sup>	10
1 Scheibe <b>GEBRATENE GÄNSELEBER</b>	10
1 Stk. <b>BLACK TIGER GARNELE</b> vom Grill	8
1 Stk. <b>SPIEGELEI</b> <sup>C</sup>	3
mit <b>BUTTER „A LA PIMIENTA“</b> <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 65 / 79

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 48

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 65 / 79

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>	7
<b>CREMIGE BÄRLAUCHPOLENTA</b> mit gedörrten Kirschartisparadeisern & Basilikum <sup>GO</sup>	7
<b>GEGRILLTES GEMÜSE</b> mit Kräuterbutter	7
<b>WEISSER SPARGEL</b> mit Sauce Hollandaise <sup>CG</sup>	7
<b>ARTISCHOKEN-RAVIOLI</b> mit gerösteten Artischockenböden & brauner Butter <sup>ACG</sup>	7
<b>PIMIENTOS DE PADRON</b> mit Maldonsalz, leicht pikant	7
<b>HUMITA</b> originale Maistasche <sup>G</sup>	7
<b>EL GAUCHO TRÜFFELGNOCCHI</b> <sup>ACGLO</sup>	8
<b>ORIGINAL STEAK FRIES</b> mit Paprika-Spezialsalz	6
<b>BIO-OFENKARTOFFEL</b> mit Sour Cream & Schnittlauch <sup>G</sup> + Bergkäse <sup>G</sup> <b>und / oder</b> Speck	5 je 2

## SAUCES -----|

<b>PFEFFERRAHMSAUCE</b> <sup>GLO</sup>	5
<b>SAUCE BÉARNAISE</b> <sup>CGLMO</sup>	4
<b>OCHSENSAUCE</b> mit Trüffel <sup>LMO</sup>	5
<b>GAUCHO CHIMICHURRI</b> , scharf <sup>MO</sup>	4
<b>SRIRACHA-MAYO</b> , extra-scharf <sup>C</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>CARNAROLI-RISOTTO</b> grüner & weißer Spargel, knuspriger Parmesan & Paradeiser <sup>CGO</sup>	24
<b>RIESENKALMAR „A LA PLANCHA“</b> <b>WILDFANG AUS SPANIEN</b> Olivenöl, Zitrone, Knoblauch, Cherrytomaten & Petersilie, dazu hausgemachte Focaccia <sup>AGR</sup>	33
<b>STEIRISCHE</b> <b>MAISHÄHNCHENSUPREME</b> Artischockenravioli, Sauce Béarnaise & Kerbel <sup>ACGO</sup>	32
<b>ZWEIERLEI VOM LAMM</b> Geschmorte Lammschulter & rosa gegrillter Rücken, gegrillter Spargel & Paradeiser <sup>GO</sup>	38
<b>ROSA GEBRATENE</b> <b>RINDERFILETSCHNITZELN</b> <b>„GRAF ANDRÁSSY“</b> Paprika, Gurke, rote Zwiebel, Pilze, Sauerrahm, Petersilie & Erdäpfelgnocchi <sup>ACGO</sup>	31
<b>EL GAUCHO „STREETS“</b> <b>OPEN SANDWICH</b> Focaccia, 150g Filetschnitzeln, Trüffelmayo, Romanasalat, gedörrte Paradeiser, eingelegte Gurken, Bacon, Spiegelei & Röstzwiebel <sup>ACG</sup>	22
<b>EL GAUCHO DOUBLE SMASH</b> <b>CHEESE BURGER</b> Salat, eingelegte Gurken, Speck, Senf & Steak Fries <sup>ACGMO</sup>	23