

STARTERS -----↓

TATAR VOM HEIMISCHEN BIO-RIND

CLASSIC

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

+ Black Tiger Garnele ^B 8

+ Gänseleber 10

„HOT TEMPURA PRAWNS“ 21

Mangroven-Garnele im Tempurateig,
Jalapeño , Limette & Miso-Chili-Mayo ^{ABFG}

JAKOBSMUSCHELN 21

Gurke, Fenchel, Dill & Buttermilch ^{GLMR}

BURRATA 19

gerösteter Spitzpaprika, bestes kroatisches
Olivenöl, Paprikacreme & Basilikum ^{AGLO}

SOUPS -----↓

GAZPACHO 12

knuspriger Oktopus & Oliventoast ^{AGRO}

RINDERKRAFTSUPPE 10

Frittaten, Wurzelgemüse,
Sherry & Schnittlauch ^{ACGLO}

SALADS -----↓

FRENCH SALAD 12

Grüne Fisolen, Oliven, Frischkäse,
eingelegte Zwiebel & French Dressing ^{CGLMO}

CAESAR SALAD 11

Original Cipriani-Dressing,
Croûtons & Grana ^{ACDGMO}

+ 3 Stk. gegrillte Garnelen ^B 10

BUN & BEEF -----↓

KOBE BEEF AUSTRIA® & PRAWN BURGER 28

Brioche-Bun mit 100% österreichischem
Kobe-Beef, Miso-Mayo, Garnelen &
Asian Chopped Salad ^{ACGMO}

EL GAUCHO DOUBLE SMASHED CHEESE BURGER 23

Brioche-Bun, EL GAUCHO Premium Beef, Salat,
eingelegte Gurken, Speck, Senf &
Steak Fries ^{ACGMO}

EL GAUCHO „STREETS“ BBQ SANDWICH 22

Focaccia, 150g Filetscheiben vom EL GAUCHO
Premium Beef, BBQ-Sauce, Cole Slaw,
eingelegte Gurke, Bacon, rote Zwiebel,
Cheddar, Jalapeño & Röstzwiebel ^{ACGMO}

*Gedeck: Ofenfrisches Gaucho-Brot, Gewürzmischung,
Butter & Rauchiges | € 5,50 p.P.*

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 behilflich!

EL GAUCHO PREMIUM BEEF.....

HUFT STEAK		FILET STEAK	
200 Gramm	22	150 Gramm	29
300 Gramm	28	150 Gramm Churrasco	30
400 Gramm Churrasco	38	210 Gramm Tournedos (3 * 70g)	35
		250 Gramm	43
RUMP STEAK		350 Gramm	49
300 Gramm	35	350 Gramm Churrasco	49
400 Gramm	39		
400 Gramm Churrasco	40	300G GAUCHO SPIESS	
		Huft, Filet, Rump & Ribeye	
RIBEYE STEAK		SURF & TURF SPIESS	
300 Gramm	35	150 Gramm Filet, Garnelen &	
400 Gramm	45	Petersilien-Knoblauch-Öl	

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

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

KALBSRÜCKENSTEAKS AM KNOCHEN		1 Stk. SOFT SHELL CRAB ^{AB}	10
2 Stück, ca. 300g	35	1 Scheibe GEBRATENE GÄNSELEBER	10
Perfekt am Knochen gereift, kurz gegrillt, mit brauner Butter, Meersalz, Thymian und Zitrone serviert ^G		1 Stk. BLACK TIGER GARNELE vom Grill	8
Good to know: Das helle Fleisch der Kalbsrückensteaks, vom Küchen-Team medium gegrillt, erfährt durch Zitrone und braune Butter ein besonderes Geschmacksupgrade!		1 Stk. SPIEGELEI ^C	3
		mit BUTTER „A LA PIMIENTA“ ^{AGM}	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 ^{AG} 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 Fettauge vereint, perfekt genossen werden können.

SIDES -----|

ALLERHAND BOHNEN mit Speck ^P	7
GEGRILLTES SOMMERGEMÜSE ^G	7
BLATTSPINAT mit Miso & Sesam ^{AFGN}	6
SAUTIERTE EIERSCHWAMMERL mit Schalotten & Thymian ^G	8
PIMIENTOS DE PADRÓN mit Maldonsalz, leicht pikant	7
HUMITA originale Maistasche ^G	7
EL GAUCHO TRÜFFELGNOCCHI ^{ACGLO}	8
ORIGINAL STEAK FRIES mit Paprika-Spezialsalz	6
BIO-OFFENKARTOFFEL mit Sour Cream & Schnittlauch ^G + Bergkäse ^G und / oder Speck	5 je 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 ^M	4
KRÄUTERBUTTER , aufgeschlagen ^G	3
BBQ DIP „GAUCHO EDITION“ ^O	4

SPECIALS -----|

RIESENKALMAR & MANGROVENGARNELEN Basilikum & Zitrone ^{GR}	33
HAUSGEMACHTE ARTISCHOCKEN-AGNOLOTTI geröstete Artischockenböden, Zucchini & Belper Knolle ^{ACGL}	24
MAISHÄHNCHEN-SUPRÊME Erdäpfel-Wasabi-Terrine, Blattspinat, Miso & Sesam ^{AFGN}	28
ROSA GEBRATENE RINDERFILETSCHNITZELN Eierschwammerl, Jus, Rahm, Schnittlauch & Erdäpfelgnocchi ^{ACGLO}	31



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