

STARTERS -----↓

TATAR VOM HELMISCHEN BLO-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}

OKTOPUS-CARPACCIO 21

Blunzen-Wan-Tan, rote Rübe,
Kren & Senfkaviar ^{ACGLOR}

ROSA MILCHKALB 21

Steinpilze, Trüffel & Walnüsse ^{GH}

SOUPS -----↓

KÜRBIS-MISO-SUPPE 12

Hokkaido-Springroll ^{AFGLO}

RINDERKRAFTSUPPE 10

Markknödel, Wurzelgemüse,
Sherry & Schnittlauch ^{ACGLO}

SALADS -----↓

VOGERLSALAT 12

Erdäpfel, gerösteter Bauernspeck, Apfelessig,
prämiertes Kürbiskernöl, geröstete
Kürbiskerne & halbes Schöckllande ^{CLMO}

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 Gurke, Speck, Senf &
Steak Fries ^{ACGMO}

THE ORIGINAL EL GAUCHO SANDWICH 22

Focaccia, 150g Filetscheiben vom EL GAUCHO
Premium Beef, Cheddar, karamellierte
Zwiebel, Salat, eingelegte Gurke &
Sriracha-Mayo ^{ACGMO}

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

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 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
RUMP STEAK		250 Gramm	43
300 Gramm	35	350 Gramm	49
400 Gramm	39	350 Gramm Churrasco	49
400 Gramm Churrasco	40	300g GAUCHO SPIESS	
RIBEYE STEAK		Huft, Filet, Rump & Ribeye	
300 Gramm	35	SURF & TURF SPIESS	
400 Gramm	45	150 Gramm Filet, Garnelen & Petersilien-Knoblauch-Öl	
		45	

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 [©]		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	KING'S CUT 65 / 79	
		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 ^{AG} 48	TIRA DE ANCHO RIBEYE 65 / 79	
		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 -----|

ALLERHAND BOHNEN mit Speck ^{GP}	7
GEGRILLTES GEMÜSE ^G	7
GEGRILLTE EDELPILZE mit Zitronenthymian ^G	8
KÜRBIS AL FORNO mit Harissa ^{GOL}	7
FRANZÖSISCHES ERDÄPFELBUTTERPÜREE ^G	7
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-OFENKARTOFFEL mit Sour Cream & Schnittlauch ^G + Bergkäse ^G <i>und/oder</i> Speck	5 je 2

SAUCES -----|

PFEFFERRAHMSAUCE ^{GLO}	5
SAUCE BÉARNAISE ^{CGLMO}	4
OCHSENSAUCE mit Trüffel ^{LMO}	5
GAUCHO CHIMICHURRI, scharf ^{MO}	4
SRIRACHA-MAYO, extrascharf ^C	4
TRÜFFELMAYO, vegan ^M	4
KRÄUTERBUTTER, aufgeschlagen ^G	3
BBQ-DIP „GAUCHO EDITION“ ^O	4

SPECIALS -----|

GEGRILLTE SEEZUNGE Zitronen-Kapernbutter & französisches Erdäpfelbutterpüree ^{DG}	33
HAUSGEMACHTE TRÜFFELRAVIOLI gegrillte Edelpilze, Kirschtomaten & Junglauch ^{ACG}	24
MAISHÄHNCHEN-SUPRÊME gegrilltes Gemüse, Churrasco-Marinade & Jus ^{GLO}	28
GEGRILLTER HIRSCHRÜCKEN Kürbis al Forno mit Harissa, Trüffelnocchi & Jus ^{ACGLO}	36
ROSA GEBRATENE RINDERFILETSCHNITZELN Pfefferrahmsauce, Schnittlauch & Tagliatelle ^{ACGLO}	31



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