

STARTERS

TATAR VOM HEIMISCHEN BIO-RIND	
• CLASSIC: Butter, Zwiebeln & Kapern	17
• SURF & TURF: Kresse, Chilimayo & Garnele	19
• SUMMER: Wiesenkräuter, Golddotter, Sommertrüffel & Butter	21
 BÜFFELMOZZARELLA	17
Tomatenraritäten, Oliven, Tropea-Zwiebel & Basilikum	
 JAKOBSMUSCHELN	19
Pfifferlinge, grüner Spargel, Sonnenblumenkerne & Nektarine	

DRY AGED BEEF

100 % REGIONALES RIND
MINDESTENS 32 TAGE TROCKEN GEREIFT

Porterhouse Steak	 SOLANGE DER VORRAT REICHT Gerne sind wir Ihnen bei der Wahl behilflich!
T-Bone Steak	
Rump Steak	
Ribeye Steak	
Tomahawk	
pro 100g	13

EL GAUCHO BEEF

BIFE DE CUADRIL – HUFT STEAK	
200 Gramm	19
300 Gramm	26
400 Gramm Churrasco	36
 BIFE DE CHORIZO – RUMP STEAK	
300 Gramm	29
400 Gramm	35
400 Gramm Churrasco	36
 BIFE DE LOMO – FILET STEAK	
150 Gramm Ladysteak	24
250 Gramm	35
350 Gramm	45
350 Gramm Churrasco	46
 BIFE DE ANCHO – RIBEYE STEAK	
300 Gramm	30
400 Gramm	36
 PINCHO DE CARNE	
300g GAUCHO SPIESS	
Huft, Filet, Rump, Ribeye	32
 SURF & TURF SPIESS	
150 Gramm Filet, 3 Garnelen & Petersilien-Knoblauch-Öl	39

SOUPS

GELBE PAPRIKASCHAUMSUPPE	9
Ofenpaprika & knusprige Garnele	

OX TAIL	9
Wurzelgemüse, Schnittlauch, Sherry & Grießnockerl	



Bavaria's Best

GEBRATENES LACHSFORELLENFILET	27
Spitzkraut, Fleckerl & Flusskrebse	

MAISHÄHNCHEN VOM GRILL	24
Polenta, Babymais, Popcorn & Zuckermais	

FILET VOM KRÄUTERSCHWEIN	25
Pfifferlinge, Jungkartoffeln, Lauch, Erbsenschoten & Alm-Prosciutto	

HEIMISCHE LAMMKRONE	30
Blumenkohl: cremig & mit Butterbröseln, Liebstöckel & Jus	

SPECIALS

 HAUSGEMACHTE TAGLIOLINI	
Spitzmorcheln, Jungzwiebel, Petersilie & Sommertrüffel	21

 FLAMBIERTE RINDERFILETSCHNITTEN	
Pfefferrahmsauce, Schnittlauch, Wilder Brokkoli & Kartoffelgnocchi	26

 EL GAUCHO BEEF BURGER	
BBQ Dip, Salat, Speck, Cheddar & Sour Cream	17

SALADS

RUCOLASALAT	8
Tomaten, Pinienkerne, Balsamico-Dressing & Grana	

GARTENSALAT VOM VIKTUALIENMARKT	8
Kartoffel, Pfifferlinge, Knoblauch, Apfelessig, Kernöl & geröstete Kürbiskerne	

CAESAR SALAD	8
Original Cipriani-Dressing, Croutons & Grana	

SIDES

BLUMENKOHL: CREMIG & MIT BUTTERBRÖSELN	5
GRÜNER SPARGEL & BRAUNE BUTTER	6
ALLERHAND BOHNEN MIT SPECK	5
WILDER BROKKOLI & MANDELN	6
PFIFFERLINGE MIT EI & SCHNITTTLAUCH	6
OFEN-FENCHEL, SALZZITRONE & OLIVENKRAUT	5
ZUCCHINI, PAPRIKA, ZUCKERMAIS &	5
AUBERGINE	
HUMITAS- ORIGINALE MAISTASCHE	5
TRÜFFELGNOCCHI MIT RAHM	6
OFENKARTOFFEL MIT SOUR CREAM	4
ORIGINAL STEAK FRIES	4

SAUCES

PFEFFERSAUCE-MADAGASKAR	3
SAUCE HOLLANDAISE	2
CHIMICHURRI GAUCHO EDITION, SCHARF	2
KRÄUTERBUTTER	2
TRÜFFELBUTTER	4
BBQ DIP „GAUCHO EDITION“	2
ORGANIC TOMATO KETCHUP CURTICE BROTHERS	2

PIMP ↑ YOUR STEAK

1 Stk. Soft Shell Crab	9
1 Stk. Garnele vom Grill mit Kräutern	7
1 Scheibe gebratene Gänseleber	7
1 Stk. Spiegelei	2
mit Trüffelbutter überbacken	6



EL GAUCHO
ALM-BULLEN-STEAK
Österreichisches Rind,
14 Tage wet aged gereift



DRY AGED BEEF
Premium Beef von
unserem Metzger aus dem
bayerischen Oberland



EL GAUCHO BEEF
„Premium Edition“
von Black Angus Rindern



CHURRASCO ist ein
dünner Spezialschnitt mit
Petersilien-Knoblauch-
Marinade