

STARTERS	SOUPS	SALADS
TATAR VOM HEIMISCHEN BIO-RIND • CLASSIC: Butter, Zwiebeln & Kapern • SURF & TURF: Kresse, Chilimayo & Garnele • HERBST: eingelegte Kräuterseitlinge, Trüffel, Wiesenkräuter & Butter	HOKKAIDO-KÜRBIS Rotes Thai Curry, Pattison, Kokosmilch & Koriander	HERBSTSALAT Bittersalate, Walnüsse, Karotte, Walnussöl & Weißweinessig
SCHAFFRISCHKÄSE Spitzpaprika, Paprikacreme, Sonnenblumenkerne & Vogelmiere	OX TAIL Wurzelgemüse, Schnittlauch, Sherry & Grießnockerl	FELDSALAT Kartoffel, Speck, Knoblauch, Apfelessig, Kürbiskernöl & geröstete Kürbiskerne
GRATINIERTER JAKOBSMUSCHELN Buzara & Blattspinat		CAESAR SALAD Original Cipriani-Dressing, Croutons & Grana

DRY AGED BEEF

100 % REGIONALES RIND

MINDESTENS 32 TAGE TROCKEN GEREIFT

Porterhouse Steak

T-Bone Steak

Rump Steak

Ribeye Steak

Tomahawk

SOLANGE DER VORRAT REICHT

Gerne sind wir Ihnen bei der Wahl behilflich!

pro 100g

13

EL GAUCHO BEEF

BIFE DE CUADRIL – HUFT STEAK

200 Gramm

300 Gramm

400 Gramm Churrasco

BIFE DE CHORIZO – RUMP STEAK

300 Gramm

400 Gramm

400 Gramm Churrasco

BIFE DE LOMO – FILET STEAK

150 Gramm Ladvsteak

250 Gramm

350 Gramm

350 Gramm Churrasco

BIFE DE ANCHO – RIBEYE STEAK

300 Gramm

400 Gramm

PINCHO DE CARNE

300g GAUCHO SPIESS

Huft, Filet, Rump, Ribeye

SURF & TURF SPIESS

150 Gramm Filet, 3 Garnelen & Petersilien-Knoblauch-Öl

Bavaria's Best

FILET VOM WEISSEN WALLER

Kartoffel-Butter-Püree, Wurzelgemüse, Meerrettich & Beurre Blanc

MAISHÄHNCHEN VOM GRILL

Pilzgulasch, Semmelsoufflé, Sauerrahm & Majoran

GEGRILLTE LAMMKRONE

Kürbistascherl, Blattspinat, Kürbis & Kernöl

SPECIALS

HAUSGEMACHTE PAPPARDELLE

Semmelstoppelpilze, Jungzwiebel, Petersilie & schwarzer Trüffel

ROSA GEBRATENE RINDERFILETSCHNITTEN

Pfefferrahmsauce, wilder Brokkoli & Kartoffelgnocchi

EL GAUCHO SURF & TURF BURGER

Chilimayo, gebratene Garnele, Salat, sonnengetrocknete Tomaten, Sour Cream & Tropea-Zwiebel

SIDES

GESCHMORTER HOKKAIDO-KÜRBIS & STEIRISCHER PROSCIUTTO

KOHLSPROSSEN & POLONAISE

ALLERHAND BOHNEN MIT SPECK

WILDER BROKKOLI & MANDELN

PILZGULASCH MIT RAHM

KARTOFFEL-BUTTER-PÜREE & RÖSTZWIEBEL

ZUCCHINI, PAPRIKA, ZUCKERMAIS & AUBERGINE

HUMITAS- ORIGINALE MAISTASCHE

TRÜFFELGNOCCHI MIT RAHM

OFENKARTOFFEL MIT SOUR CREAM

ORIGINAL STEAK FRIES

SAUCES

PFEFFERRAHMSAUCE

SAUCE BÉARNAISE

CHIMICHURRI GAUCHO EDITION, SCHARF

KRÄUTERBUTTER

TRÜFFELBUTTER

BBQ DIP „GAUCHO EDITION“

ORGANIC KETCHUP v. CURTICE BROTHERS

ORGANIC MUSTARD v. CURTICE BROTHERS

ORGANIC MAYO v. CURTICE BROTHERS

PIMP YOUR STEAK

1 Stk. Soft Shell Crab

1 Stk. Garnele vom Grill mit Kräutern

1 Scheibe gebratene Gänseleber

1 Stk. Spiegelei

mit Trüffelbutter überbacken

DRY AGED BEEF

Premium Beef von unserem Metzger aus dem bayerischen Oberland

EL GAUCHO

ALM-BULLEN-STEAK

Regionales Rind, 21 Tage wet aged gereift

EL GAUCHO BEEF

„Premium Edition“

von Black Angus Rindern

CHURRASCO ist ein dünner Spezialschnitt mit Petersilien-Knoblauch-Marinade

BEI FRAGEN ZU ALLERGENEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER GESCHULTES PERSONAL
ALLE PREISE VERSTEHEN SICH INKLUSIVE DER GESETZLICHEN MWST.