

STARTERS

TATAR VOM HEIMISCHEN BIO-RIND	
• CLASSIC: Butter, Zwiebeln & Kapern	17
• SURF & TURF: Kresse, Chilimayo & Garnele	19
• SPRING: Wachtelei, Frühlingszwiebel & Kräuterbutter	19
GEGRILLTER ZIEGENKÄSE	16
Grüner Spargel, Löwenzahn, Zitrone & Sonnenblumenkerne	

SOUPS

SPARGELSCHAUMSUPPE	9
Frischkäseravioli	
OX TAIL	9
Wurzelgemüse, Schnittlauch, Sherry & Grießnockerl	

SALADS

FRÜHLINGSSALAT	8
Blattsalate, Löwenzahn, Radieschen, Walnüsse, Frühlingszwiebel, Walnussöl & Weißweinessig	
GARTENSALAT VOM VIKTUALIENMARKT	8
Kartoffel, Speck, Knoblauch, Apfelessig, Kernöl & geröstete Kürbiskerne	
CAESAR SALAD	8
Original Cipriani-Dressing, Croutons & Grana	



Bavaria's Best



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

HAUSGEMACHTE PAPPARDELLE	22
Heimischer Spargel, Löwenzahn, Frühlingszwiebel & Sonnenblumenkerne	

LACHSFORELLENFILET	25
Weißer Spargel, Heurige Kartoffel & Sauce Hollandaise	

MAISHÄHNCHEN VOM GRILL	24
Brunnenkresse-Risotto, geschmorte Tomaten & Radieschen	

SPECIALS

ROSA GEBRATENE RINDERFILETSCHNITTEN	26
Pfefferrahmsauce, Schnittlauch & Kartoffelgnocchi	

EL GAUCHO BEEF BURGER	18
Sour Cream, Salat, Speck, Cheddar & BBQ Dip	

SIDES

HEIMISCHER SPARGEL & BRAUNE BUTTER	6
BRUNNENKRESSE-RISOTTO & RADIESCHEN	5
ZUCCHINI, PAPRIKA, ZUCKERMAIS & SCHALOTTEN	5
HUMITAS – ORIGINALE MAISTASCHE	5
TRÜFFELGNOCCHI MIT RAHM	6
OFENKARTOFFEL MIT SOUR CREAM	4
ORIGINAL STEAK FRIES	4

SAUCES

SAUCE HOLLANDAISE	2
CHIMICHURRI GAUCHO EDITION, SCHARF	2
KRÄUTERBUTTER	2
TRÜFFELBUTTER	4
BBQ DIP „GAUCHO EDITION“	2
ORGANIC KETCHUP v. CURTICE BROTHERS	2
ORGANIC MUSTARD v. CURTICE BROTHERS	2
ORGANIC MAYO v. 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



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.