

## STARTERS

<b>TATAR VOM HEIMISCHEN BIO-RIND</b> • CLASSIC: Butter, Zwiebeln & Kapern <sup>ADGMO</sup>	18
• SURF & TURF: Kresse, Chilimayo & Garnele <sup>ABDGMO</sup>	21
• SPRING: Wachtelei, Kräuterbutter & Radieschen <sup>ADGMO</sup>	20
<b>GEGRILLTER ZIEGENKÄSE</b> Avocado, Tomaten & Amalfi Zitrone <sup>GLM</sup>	19
<b>JAKOBSMUSCHELN</b> Fenchel, eingelegter roter Zwiebel, Radieschen & Basilikum <sup>GOR</sup>	20

## SOUPS

<b>SPARGELSCHAUMSUPPE</b> Thunfisch-Sashimi, Curry & Kokos <sup>GLO</sup>	10
<b>OX TAIL</b> Wurzelgemüse, Schnittlauch, Sherry & Grießnockerl <sup>ACLO</sup>	9

## SPECIALS

<b>SPARGELRISOTTO</b> Pistazien, Radieschen, Asmonte & Kresse <sup>G</sup>	23
<b>THUNFISCH STEAK</b> Spicy Papaya Salat, Spitzkraut, Sesam & Koriander <sup>DFLNO</sup>	33
<b>MAISHÄHNCHEN VOM GRILL</b> Heimischer Spargel, Frühkartoffeln, Morcheln, Petersilie & Hollandaise <sup>OGLMO</sup>	27
<b>GEGRILLTE LAMMCHOPS</b> Fregola Sarda mit Salsiccia, Tomaten & Brennessel-Spinat <sup>GLO</sup>	32
<b>ROSA GEBRATENE RINDERFILETSCHNITZEN</b> Pfefferrahmsauce, Kräuterseitlinge & cremige Polenta <sup>GLO</sup>	26
<b>EL GAUCHO BEEF BURGER</b> Sour Cream, Salat, Tomaten, Speck, BBQ Dip, Cheddar & Steak Fries <sup>ACGO</sup>	20

# The Steaks



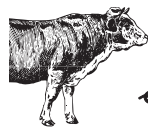
## Dry Aged Beef

100 % ÖSTERREICHISCHES ALPENRIND vom Metzger unseres Vertrauens, mindestens 21 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 15



## el Gaucho Beef

### BIFE DE CUADRIL – HUFT STEAK

200 Gramm	19
300 Gramm	27
400 Gramm Churrasco	37

### BIFE DE CHORIZO – RUMP STEAK

300 Gramm	33
400 Gramm	39
400 Gramm Churrasco	40

### BIFE DE LOMO – FILET STEAK

150 Gramm Ladysteak	26
250 Gramm	38
350 Gramm	49
350 Gramm Churrasco	50

### BIFE DE ANCHO – RIBEYE STEAK

300 Gramm	33
400 Gramm	39

### PINCHO DE CARNE 300g GAUCHO SPIESS

Huft, Filet, Rump, Ribeye	35
---------------------------	----

### SURF & TURF SPIESS

150 Gramm Filet, Garnelen & Petersilien-Knoblauch-Öl	41
--	----

## The Butcher's Special

**DOUBLE EYE CUT** 600 / 800g 66 / 78

Doppelter Ribeye-Genuss: Das Steak wird in der Mitte im Butterflycut geschnitten und aufgeklappt. So hat man gleich 2x das charakteristische und geschmackgebende Fettsäuge. Das Steak hat dadurch außerdem eine größere Auflage am Grill, eine kürzere Garzeit und ist noch saftiger!

TIPP: Wir empfehlen es zum Teilen und Medium Well gebraten, damit das Fett für den perfekten Geschmack optimal schmilzt!

## SALADS

<b>RUCOLASALAT</b> Balsamico-Dressing, Pinienkerne, Grana, getrocknete Tomaten & Artischocken <sup>GHLMO</sup>	10
<b>GARTENSALAT VOM VIRTUALIENMARKT</b> Spargel, Radieschen, Knoblauch, Apfelessig, Kernöl, geröstete Kürbiskerne & Kresse <sup>GHLMO</sup>	10
<b>CAESAR SALAD</b> Original Cipriani-Dressing, Croûtons & Grana <sup>ADGMO</sup>	10

## SIDES

BRENNNESSEL-BLATTSPINAT <sup>G</sup>	5
ALLERHAND GRÜNE BOHNEN MIT SPECK <sup>GP</sup>	5
WILDER BROKKOLI MIT MANDELN <sup>GH</sup>	6
CREMIGE POLENTA & SPITZMORCHELN <sup>GLO</sup>	5
HEIMISCHER SPARGEL & ZITRONENBUTTER <sup>G</sup>	7
SPARGELRISOTTO & PISTAZIEN <sup>G</sup>	6
FREGOLA SARDA MIT SALSICCIA & TOMATEN <sup>AGLO</sup>	5
ZUCCHINI, PAPRIKA, MAIS & FENCHEL	5
HUMITAS – ORIGINALE MAISTASCHEN <sup>GO</sup>	5
TRÜFFELGNOCCHI MIT RAHM <sup>ACGLO</sup>	6
BIO-OFENKARTOFFEL MIT SOUR CREAM <sup>GO</sup>	5
ORIGINAL STEAK FRIES <sup>O</sup>	4

## SAUCES

PFEFFERRAHMSAUCE <sup>GLO</sup>	3
SAUCE HOLLANDAISE <sup>OGLMO</sup>	3
GAUCHO CHIMICHURRI SCHARF <sup>MO</sup>	3
TRÜFFELMAYO <sup>GM</sup>	4
AUFGESCHLAGENE KRÄUTERBUTTER <sup>G</sup>	2
BBQ DIP „GAUCHO EDITION“ <sup>O</sup>	3
KETCHUP <sup>G</sup>	3
DJON SENF <sup>G</sup>	3
MAYONNAISE <sup>G</sup>	3

## PIMP YOUR STEAK

1 Stk. Soft Shell Crab <sup>AB</sup>	9
1 Stk. Black Tiger Garnele vom Grill <sup>B</sup>	8
1 Scheibe gebratene Gänseleber	7
1 Stk. Spiegelei <sup>C</sup>	2
mit „Butter a la Pimienta“ überbacken <sup>ACDGMO</sup>	4

## DIE 14 ALLERGENE

A	für glutenhaltiges Getreide
B	für Krebstiere und -erzeugnisse
C	für Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
D	für Fisch- und Fischerzeugnisse (außer Fischgelatine)
E	für Erdnüsse und -erzeugnisse

F	für Soja (-bohnen) und -erzeugnisse
G	für Milch und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
H	für Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
L	für Sellerie und -erzeugnisse
M	für Senf- und Senferzeugnisse

N	für Sesam-Samen und -erzeugnisse
O	für Schwefeldioxid und -erzeugnisse
P	für Lupinen und daraus hergestellte Produkte
R	für Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus hergestellte Erzeugnisse