

STARTERS

APPETIZER		4,5
Ofenfrisches Brot, Butter & Eingelegtes ^{AG}		
TATAR VOM HEIMISCHEN BIO-RIND		
• CLASSIC: Butter, rote Zwiebel & Kapern ^{ADGMO}	18	
• SURF & TURF: Kresse, Chiliomayo & Garnele ^{ABDGMO}	21	
• SPECIAL: Trüffel & Trüffelbutter ^{ADGMO}	21	
GEGRILLTER ZIEGENKÄSE	17	
Kürbis, Birne, schwarze Walnüsse & Chicoree ^{GLMO}		
GERÄUCHERTER LACHS	20	
Kartoffel, Meerrettich, Rettich & Crème fraîche ^{DG00}		

SOUPS

TOPINAMBURSCHAUMSUPPE	10
BBQ-Ente & Maronen ^{GLO}	
RINDERKRAFTSUPPE	9
Wurzelgemüse, Schnittlauch, Sherry & Grießnockerl ^{ACLO}	

SPECIALS

TAGLIOLINI	23
Golddotter, Belper Knolle & Herbsttrüffel ^{ACGL}	
GEGRILLTE LACHSFORELLE	30
Pasta Risoni, Kürbis & Schafskäse ^{ACDGLO}	
MAISHÄHNCHEN VOM GRILL	27
Gerösteter Blumenkohl, Blumenkohlcreme & Croûtons ^{AGLO}	
GEGRILLTER WILDSCHWEINRÜCKEN	33
Rosenkohl, Süßkartoffeln, Vogelbeeren & Jus ^{GLO}	
GEBRATENE RINDERFILETSCHNITZEN	28
Pfefferrahmsauce & Trüffelgnocchi ^{ACGLO}	
EL GAUCHO BEEF BURGER	20
Sour Cream, Salat, Speck, Cheddar & Steak Fries ^{ACGO}	

The Steaks

(A) Dry Aged Beef

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



el Gaucho Beef

BIFE DE CUADRIL – HUFT STEAK	
200 Gramm	21
300 Gramm	29
400 Gramm Churrasco	40
BIFE DE CHORIZO – RUMP STEAK	
300 Gramm	35
400 Gramm	42
400 Gramm Churrasco	43
BIFE DE LOMO – FILET STEAK	
150 Gramm Ladysteak	29
250 Gramm	42
350 Gramm	52
350 Gramm Churrasco	53

BIFE DE ANCHO – RIBEYE STEAK	
300 Gramm	36
400 Gramm	42
PINCHO DE CARNE	
300g GAUCHO SPIESS	
Huft, Filet, Rump, Ribeye	37
SURF & TURF SPIESS	
150 Gramm Filet, Garnelen & Petersilien-Knoblauch-Öl	44

The Butcher's Special

QUEEN'S CUT DRY AGED, 280g	40
Das wohl beste Stück vom heimischen Rind, das Filet, wird aus dem hinteren Rücken geschnitten. Bei diesem Cut wird es 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.	
TIPP: in jeder Garstufe ein Erlebnis, aber wir empfehlen es Medium rare gebraten!	

SALADS

RUCOLASALAT	10
Balsamico-Dressing, Pinienkerne, Grana, Oliven & getrocknete Paradeiser ^{GHLMO}	
FELDSALAT	10
Speck, Erdäpfel, Apfelessig, Knoblauch, Kernöl & geröstete Kürbiskerne ^{HLMO}	
CAESAR SALAD	10
Original Cipriani-Dressing, Croûtons & Grana ^{ADGMO}	

SIDES

PASTA RISONI MIT KÜRBIS & SCHAFSKÄSE	5,5
^{ACGLO}	
ALLERHAND GRÜNE BOHNEN MIT SPECK	5,5
^{GP}	
GERÖSTETER BLUMENKOHL & BLUMENKOHLCREME	6,5
^{GL}	
SÜSSKARTOFFELN AL FORNO & CHORIZO	5,5
^{LO}	
TOPINAMBUR & SHIITAKE PILZE	6,5
^G	
ROSENKOHL & BUTTERBRÖSEL	6,5
^{AGL}	
ZUCCHINI, PAPRIKA, MAIS & AUBERGINE	5,5
HUMITA – ORIGINALE MAISTASCHE	5,5
^{GO}	
TRÜFFELGNOCCHI MIT RAHM	6,5
^{ACGLO}	
BIO-OFENKARTOFFEL MIT SOUR CREAM	5,5
^{GO}	
ORIGINAL STEAK FRIES	4,5
^O	

SAUCES

PFEFFERRAHMSAUCE	3
^{GLO}	
SAUCE BÉARNAISE	3
^{CGLMO}	
GAUCHO CHIMICHURRI SCHARF	3
^{MO}	
TRÜFFELMAYO	4
^M	
AUFGESCHLAGENE KRÄUTERBUTTER	2
^G	
BBQ DÍP „GAUCHO EDITION“	3
^O	
KETCHUP	2
KRÄUTERSENF	2
^M	
MAYONNAISE	2
^C	

PIMP YOUR STEAK

1 Stk. Soft Shell Crab	9
^{AB}	
1 Scheibe gebratene Gänseleber	9
1 Stk. Black Tiger Garnele vom Grill	8
^B	
1 Stk. Spiegelei	2,5
^C	
mit „Butter a la Pimienta“	4
^{GM}	

OFENFRISCHES BROT & BUTTER 2,5 | BEI FRAGEN ZU ALLERGENEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER GESCHULTES PERSONAL
ALLE PREISE VERSTEHEN SICH INKLUSIVE DER GESETZLICHEN MWST.

DIE 14 ALLERGENE

A	für glutenhaltiges Getreide	F	für Soja (-bohnen) und -erzeugnisse	N	für Sesam-Samen und -erzeugnisse
B	für Krebstiere und -erzeugnisse	G	für Milch und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)	O	für Schwefeldioxid und -erzeugnisse
C	für Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	H	für Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse	P	für Lupinen und daraus hergestellte Produkte
D	für Fisch- und Fischerzeugnisse (außer Fischgelatine)	L	für Sellerie und -erzeugnisse	R	für Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus hergestellte Erzeugnisse
E	für Erdnüsse und -erzeugnisse	M	für Senf- und Senferzeugnisse		