STARTERS

APPETIZER 4,5
Ofenfrisches Brot, Butter &
Eingelegtes [AGOM]

TATAR VOM HEIMISCHEN BIO-RIND

CLASSIC
Salzbutter, Kapern, Sardellen,
eingelegte Zwiebel & Chili [ADGMO] 19

ASIA
Wasabi-Butter, Teriyaki, Senfkaviar,
eingelegter Ingwer & Wakame [ADFGN] 19

+ Black Tiger Garnele [B] 8
+ Gänseleber 10

JAKOBSMUSCHEL 21
weiße Bohnen, Curry, Jungzwiebel &
Koriander [GLR]

GEGRILLTER ZIEGENKÄSE 19
Feige, Portwein & Walnuss [ACGHO]

SOUPS

HUMMER BISQUE 12
Garnelen-Cevapcici & Stangensellerie [ABDGLO]

RINDERKRAFTSUPPE 9
Eigelb, Wurzelgemüse, Ochsenschlepp,
Sherry & Schnittlauch [ACGLO]

SALADS

FELDSALAT 11
Apfelessig, Kürbiskernöl, Kartoffeln,
Speck, Knoblauch &
geröstete Kürbiskerne [LMO]

CAESAR SALAD 11
Original Cipriani-Dressing,
Croûtons & Grana [ADGMO]

EL GAUCHO SECRETS
SCAN ME - SHOP NOW!

Ofenfrisches Brot & Butter | € 2,50

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser geschultes Personal | Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt.

*Wir bitten Sie höflichst um Beachtung,
dass wir Kartenzahlung bevorzugen. Danke!*

EL GAUCHO

Nice to meat you!

HEIMISCHES DRY AGED BEEF

Unser Dry Aged Beef stammt zu 100% von unseren erlesenen Vertragspartnern aus Österreich. Es wird mindestens 28 Tage trocken gereift. *Solange der Vorrat reicht - Gerne sind wir Ihnen bei der Selektion des perfekten Stücks behilflich!*

PORTERHOUSE STEAK | T-BONE STEAK | RUMP STEAK
RIBEYE STEAK | TOMAHAWK pro 100g 16

EL GAUCHO PREMIUM BEEF

HUFT STEAK

200 Gramm	22
300 Gramm	31
400 Gramm *Churrasco*	44

RUMP STEAK

300 Gramm	37
400 Gramm	44
400 Gramm *Churrasco*	46

RIBEYE STEAK

300 Gramm	38
400 Gramm	44

FILET STEAK

150 Gramm	30
250 Gramm	44
350 Gramm	55
350 Gramm *Churrasco*	56

300G GAUCHO SPIESS

Huft, Filet, Rump & Ribeye	39

SURF & TURF SPIESS

150 Gramm Filet, Garnelen & Petersilien-Knoblauch-Öl	46

CHURRASCO *ist ein dünner Spezialschnitt mit Petersilien-Knoblauch-Marinade.*

THE BUTCHER'S SPECIAL

TIRA DE CUADRIL 600g / 800g 60 / 80

Bei diesem Spezialschnitt wird ein großes Stück Huftsteak der Breite nach dünn aufgeschnitten und mit unserer Churrasco Marinade verfeinert. Das Steak hat dadurch eine größere Auflage am Grill, eine kürzere Garzeit und ist noch saftiger!

PIMP ↑ YOUR STEAK

1 Stk. **SOFT SHELL CRAB** [AB]	9
1 Scheibe **GEBRATENE GÄNSELEBER**	10
1 Stk. **BLACK TIGER GARNELE** vom Grill	8
1 Stk. **SPIEGELEI** [C]	3
mit **BUTTER „A LA PIMIENTA"** [GM]	4

UNSERE SIGNATURE CUTS

QUEEN'S CUT 44
Dry Aged, 280g

Bei diesem Cut vom Dry Aged Beef wird das Filet 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.

RIBEYE A LA PIMIENTA 47
400g

Eine echte Geschmacksexplosion ist unserem Head Butcher Daniel gelungen: ein großes Ribeye Steak mit gestoßenen Pfeffersorten, argentinischem Salz und Kräuterbutter.

KING'S CUT 70 / 84
600g / 800g

Die Krone wird aus dem gut marmorierten Mittelstück des Rinderrückens geschnitten. Die äußere Fettschicht verleiht dem Fleisch einen einzigartigen Geschmack.

TIRA DE ANCHO RIBEYE 70 / 84
600g / 800g

Bei diesem Spezialschnitt wird ein großes Ribeye Stück der Breite nach dünn aufgeschnitten, sodass die Fleischteile, die dieses Steak rund um das Fettauge vereint, perfekt genossen werden können.

SIDES

ALLERHAND BOHNEN mit Speck [GP]	5,5
GARNELEN-KRAUTFLECKERL [ABCDGLO]	6,5
BELUGALINSEN mit Miso & Jalapeños [FLOP]	5,5
RAHM-WIRSING mit Schwarzwurzel [AGLO]	5,5
GESCHMORTE KAROTTE mit Ingwer [GL]	5,5
PIMIENTOS DE PADRÓN mit Maldon-Salz	6,5
HUMITA originale Maistasche [G]	5,5
EL GAUCHO TRÜFFELGNOCCHI [ACGLO]	6,5
ORIGINAL STEAK FRIES	5,5
BIO-OFENKARTOFFEL mit Sour Cream [G]	5,5
KARTOFFEL-BUTTER-PÜREE [G]	5,5

SAUCES

PFEFFERRAHMSAUCE [GLO]	4
SAUCE BÉARNAISE [CGLMO]	4
OCHSENSAUCE mit Trüffel [LMO]	4,5
GAUCHO CHIMICHURRI, scharf [MO]	3
TRÜFFELMAYO, vegan	3
KRÄUTERBUTTER, aufgeschlagen [G]	3
BBQ DIP „GAUCHO EDITION" [O]	3
KRÄUTERSENF [G]	2

SPECIALS

HAUSGEMACHTE AGNOLOTTI — 26
Mais & geräucherter Paprika [ACGL]

KABELJAU — 35
Lardo, Belugalinsen, Miso, Nduja & Jalapeños [DFLO]

MAISHÄHNCHEN — 27
1/4 ausgelöstes Maishähnchen von Kopf bis Fuß, Rahm-Wirsing, Schwarzwurzel, Churrasco & Jus [GL]

GESCHMORTE SHORT RIBS — 31
Getrüffeltes Kartoffelpüree & Edelpilze [GLMO]

BŒUF STROGANOFF — 31
Rinderfiletscheiben, Schalotten, Champignons, Paprika, Essiggurkerl, Sauerrahm & Kartoffelgnocchi [ACGLMO]

EL GAUCHO BEEF BURGER — 20
Salat, BBQ, eingelegte Gurken, Speck, Cheddar & Steak Fries [ACGO]