

## STARTERS -----|

### APPETIZER 7

Ofenfrisches Gaucho-Brot, Gewürzmischung,  
Butter, etwas Rauchiges & Aufstrich <sup>AGOM</sup>

### TATAR VOM HEIMISCHEN BIO-RIND

#### CLASSIC

Salzbutter, Kapern, Sardellen,  
eingelegte Zwiebel & Chili <sup>ADGMO</sup> 22

+ Black Tiger Garnele <sup>B</sup> 10

+ Gänseleber 10

### THUNFISCH-TATAKI 24

Pfeffer, Sake, Miso, Soja &  
Avocado Pani Puri <sup>ADFGO</sup>

### KICHERERBSEN-FALAFEL 19

Curry-Hummus, Ras el-Hanout,  
Auberginen-Kaviar & Kräutersalat <sup>LMN</sup>

## SOUPS -----|

### MAISSCHAUMSUPPE 13

Pulled Pork, eingelegte Zwiebel &  
Pimentitos <sup>GO</sup>

### RINDERKRAFTSUPPE 11

Grießklößchen, Wurzelgemüse,  
Sherry & Schnittlauch <sup>ACLO</sup>

## SALADS -----|

### FELDSALAT 10

Kartoffeln, Speck, Kürbiskernöl,  
Apfelessig & geröstete Kürbiskerne <sup>MO</sup>

### CAESAR SALAD 10

Original Cipriani-Dressing,  
Croûtons & Grana <sup>ADGMO</sup>



*Ofenfrisches Brot & Butter | € 3,50*

*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 meet 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 und landet somit in bestmöglicher Qualität mit seinem einzigartigen und unverkennbaren Geschmack auf Ihrem Teller.

PORTERHOUSE STEAK | T-BONE STEAK | RUMP STEAK

RIBEYE STEAK | TOMAHAWK pro 100g 17

## EL GAUCHO PREMIUM BEEF

### HUFT STEAK

200 Gramm	25
300 Gramm	35
400 Gramm <i>Churrasco</i>	48

### RUMP STEAK

300 Gramm	40
400 Gramm	48
400 Gramm <i>Churrasco</i>	50

### RIBEYE STEAK

300 Gramm	43
400 Gramm	48

### FILET STEAK

150 Gramm	34
250 Gramm	48
350 Gramm	58
350 Gramm <i>Churrasco</i>	59

### 300G GAUCHO SPIESS

Huft, Filet, Rump & Ribeye	39
----------------------------	----

### SURF & TURF SPIESS

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

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

## THE BUTCHER'S SPECIAL

TIRA DE CUADRIL 600g / 800g 63 / 84

Bei diesem Spezielschnitt 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 <sup>AB</sup>	9
1 Scheibe GEBRATENE GÄNSELEBER	10
1 Stk. BLACK TIGER GARNELE vom Grill	10
1 Stk. SPIEGELEI <sup>C</sup>	3
mit BUTTER „A LA PIMIENTA“ <sup>GM</sup>	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.

### KING'S CUT 73 / 86

600g / 800g



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

### RIBEYE A LA PIMIENTA 51

400g



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

### TIRA DE ANCHO RIBEYE 73 / 86

600g / 800g



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

## SIDES -----|

<b>ALLERHAND BOHNEN</b> mit Speck <sup>GP</sup>	6,5
<b>CREMIGER BLATTSPINAT</b> mit gerösteten Pinienkernen <sup>AGL</sup>	6,5
<b>OFENGEMÜSE MIT KRÄUTERBUTTER</b>	6,5
<b>TOPINAMBUR, ARTISCHOCKE &amp; HARISSA</b> <sup>G</sup>	6,5
<b>HUMITA</b> originale Maistasche <sup>G</sup>	5,5
<b>EL GAUCHO TRÜFFELGNOCCHI</b> <sup>ACGLO</sup>	6,5
<b>ORIGINAL STEAK FRIES</b>	5,5
<b>WOK-GEMÜSE</b> mit Koriander & Hummerchips <sup>ABFLNO</sup>	6,5
<b>PIMIENTOS DE PADRON</b> mit Maldonsalz	6,5
<b>BIO-OFENKARTOFFEL</b> mit Sour Cream & Schnittlauch <sup>G</sup> + Speck <i>oder</i> Bergkäse <sup>G</sup>	5,5 je +1,5

## SAUCES -----|

<b>PFEFFERRAHMSAUCE</b> <sup>GLO</sup>	4
<b>SAUCE BÉARNAISE</b> <sup>CGLMO</sup>	4
<b>OCHSENSAUCE</b> mit Trüffel <sup>LMO</sup>	4
<b>GAUCHO CHIMICHURRI</b> , scharf <sup>MO</sup>	4
<b>TRÜFFELMAYO</b> , vegan	4
<b>KRÄUTERBUTTER</b> , aufgeschlagen <sup>G</sup>	3
<b>BBQ DIP „GAUCHO EDITION“</b> <sup>O</sup>	4
<b>KRÄUTERSENF</b> <sup>G</sup>	2

## SPECIALS -----|

<b>HAUSGEMACHTE BACHKRESSE-RAVIOLI</b> gedörrte Tomaten, Frischkäse & gebeiztes Eigelb <sup>ACGL</sup>	28
<b>GEGRILLTES LACHSFILET</b> Wok-Gemüse, Koriander & Hummerchips <sup>ABDFLNO</sup>	34
<b>MAISHÄHNCHENBRUST</b> cremiger Blattspinat, Trüffel-Tagliolini geröstete Pinienkerne <sup>ACGL</sup>	29
<b>GEGRILLTE LAMMCHOPS</b> Topinambur, Artischocke, Harissa & Jus <sup>GLO</sup>	36
<b>ROSA GEBRATENE RINDERFILETSCHNITZEN</b> Paprikarahmsauce, Pimientos de Padron & Kartoffelgnocchi <sup>ACGLO</sup>	35
<b>EL GAUCHO BEEF BURGER</b> Salat, BBQ, Spiegelei, eingelegte Gurken, Speck, Cheddar & Steak Fries <sup>ACGO</sup>	26