

GEDECK -----|

Ofenfrisches Gaucho-Brot, 7
Gewürzmischung, Butter, etwas
Rauchiges & Aufstrich ^{AGOM}

STARTERS -----|

TATAR VOM HEIMISCHEN BIO-RIND

CLASSIC

Salzbutter, Kapern, Sardellen,
eingelegte Zwiebel & Chili ^{ADGMO} 22

+ Black Tiger Garnele ^B 10

+ Gänseleber 10

JAKOBSMUSCHELN 24

Pastinake & gebackene Blutwurst ^{ACGLR}

KNUSPRIGE KÜRBIS-ROLLE 21

Curry-Krautsalat, Sojasprossen,
Sriracha-Mayo & Korianderkresse ^{AEFGN}

SOUPS -----|

TOPINAMBURSCHAUMSUPPE 13

Trüffelravioli & Edelpilze ^{AGLO}

RINDERKRAFTSUPPE 11

Grießklößchen, Wurzelgemüse,
Sherry & Schnittlauch ^{ACLO}

SALADS -----|

FELDSALAT 10

Kartoffel, Speck, Apfelessig,
Kürbiskernöl & geröstete Kürbiskerne ^{MO}

CAESAR SALAD 10

Original Cipriani-Dressing,
Croûtons & Grana ^{ADGMO}



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 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 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

Solange der Vorrat reicht - Gerne sind wir Ihnen bei der Selektion des perfekten Stücks für Sie behilflich!

EL GAUCHO PREMIUM BEEF

HUFT STEAK		FILET STEAK	
200 Gramm	25	150 Gramm	34
300 Gramm	35	150 Gramm Churrasco	35
400 Gramm Churrasco	48	250 Gramm	48
		350 Gramm	58
		350 Gramm Churrasco	59
RUMP STEAK		300G GAUCHO SPIESS	
300 Gramm	40	Huft, Filet, Rump & Ribeye	39
400 Gramm	48		
400 Gramm Churrasco	50		
RIBEYE STEAK		SURF & TURF SPIESS	
300 Gramm	43	150 Gramm Filet, Garnelen &	46
400 Gramm	48	Petersilien-Knoblauch-Öl	

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

THE BUTCHER'S SPECIAL

TIRA DE CUADRIL 600g / 800g 63 / 84

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}	10
1 Scheibe GEBRATENE GÄNSELEBER	10
1 Stk. BLACK TIGER GARNELE vom Grill	10
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.

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 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 -----|

BOHNENCASSOULET mit Chorizo ^{GLOP}	6,5
SÜSSKARTOFFELPÜREE mit Kokos & Cashew ^{GH}	6,5
GEGRILLTES GEMÜSE	6,5
BLATTSPINAT mit Mangold ^G	6,5
GERÄUCHERTE ROLLGERSTE mit Lauch & Kohlrabi ^{AGLO}	6,5
HUMITA originale Maistasche ^G	6,5
EL GAUCHO TRÜFFELGNOCCHI ^{ACGLO}	7,5
ORIGINAL STEAK FRIES	6,5
PIMIENTOS DE PADRON mit Maldonsalz	6,5
BIO-OFENKARTOFFEL mit Sour Cream & Schnittlauch ^G	5,5

SAUCES -----|

PFEFFERRAHMSAUCE ^{GLO}	4
SAUCE BÉARNAISE ^{CGLMO}	4
SRIRACHA-MAYO , extra-scharf ^C	4
GAUCHO CHIMICHURRI , scharf ^{MO}	4
TRÜFFELMAYO , vegan	4
KRÄUTERBUTTER , aufgeschlagen ^G	3
BBQ DIP „GAUCHO EDITION“ ^O	4
KRÄUTERSENF ^G	3

SPECIALS -----|

HAUSGEMACHTE TRÜFFEL-RAVIOLI	26
Edelpilze, Spinat, Lauch & Trüffel ^{ACGL}	
STEINBUTT	42
Geräucherte Rollgerste, & Lauch & Kohlrabi ^{ADGLO}	
MAISHÄHNCHENBRUST	29
Süßkartoffelpüree, Kokos, Pimientos & Cashew ^{GH}	
ROSA GEBRATENE RINDERFILETSCHNITZELN	35
Pfefferrahmsauce & Kartoffelgnocchi ^{ACGLO}	
EL GAUCHO DOUBLE SMASH CHEESE BURGER	26
Salat, eingelegte Gurken, Speck, Sriracha-Mayo & Steak Fries ^{ACGO}	