

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

„HOT TEMPURA PRAWNS“ 24

Mangroven-Garnele im Tempurateig,
Jalapeño , Limette & Miso-Chili-Mayo ^{ABFG}

KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE 22

Bittersalat, Walnüsse, Blutorange &
Aceto Balsamico ^{GHLM}

SOUPS -----|

TOM YAM GUNG 13

Garnelen, Jungzwiebel,
Shiitake & Koriander ^{ABDLO}

RINDERKRAFTSUPPE 11

Fleischstrudel, 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 | € 4,-

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

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

EL GAUCHO PREMIUM BEEF

HUFT STEAK

200 Gramm	25
300 Gramm	35
400 Gramm Churrasco	48

RUMP STEAK

300 Gramm	40
400 Gramm	48
400 Gramm Churrasco	50

RIBEYE STEAK

300 Gramm	43
400 Gramm	48

FILET STEAK

150 Gramm	34
150 Gramm Churrasco	35
250 Gramm	48
350 Gramm	58
350 Gramm Churrasco	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 ^{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 Spezielschnitt 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}	6,5
CREMIGE BÄRLAUCHPOLENTA mit gedörrten Kirschtomaten & Basilikum ^{GO}	6,5
GEGRILLTES GEMÜSE	6,5
ROTES LINSEN-DAL mit Papadam & Koriander ^{ALO}	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 -----|

CARNAROLI-RISOTTO	26
Steinpilze, Trüffel, Lauch & Grana ^{GO}	
RIESENKALMAR „A LA PLANCHA“ WILDFANG AUS SPANIEN	36
Olivenöl, Zitrone, Knoblauch, Cherrytomaten & Petersilie, dazu hausgemachte Focaccia ^{AGR}	
STEIRISCHE MAISHÄHNCHEN-SUPREME	29
Rotes Linsen-Dal, Pimientos de Padron, Papadam & Koriander ^{AGL}	
ROSA GEBRATENE RINDERFILETSCHNITZELN „GRAF ANDRÁSSY“	35
Paprika, Gurke, rote Zwiebel, Pilze, Sauerrahm, Petersilie & Kartoffelgnocchi ^{ACGO}	
EL GAUCHO DOUBLE SMASH CHEESE BURGER	26
Salat, eingelegte Gurken, Speck, Senf & Steak Fries ^{ACGMO}	