

GEDECK -----|

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

STARTERS -----|

TATAR VOM HELMISCHEN BLO-RIND

CLASSIC

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

+ Black Tiger Garnele ^B 10

+ Gänseleber 10

HOT CHILI PRAWNS 24

Mangroven-Garnelen, Jalapeño ,
Limette & Miso-Chili-Mayo ^{ABFG}

BURRATA 21

geröstete Spitzpaprika, bestes kroatisches
Olivenöl, Paprikacreme & Basilikum ^{AGLO}

SOUPS -----|

GAZPACHO 11

knuspriger Oktopus & Oliventoast ^{AGR}

RINDERKRAFTSUPPE 11

Fleischstrudel, Wurzelgemüse,
Sherry & Schnittlauch ^{ACLO}

SALADS -----|

FRENCH SALAD 12

Grüne Fisolen, Oliven, Frischkäse,
eingelegte Zwiebel & French Dressing ^{CGLM}

CAESAR SALAD 10

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

BUN & BEEF -----|

KOBE BEEF AUSTRIA® & PRAWN BURGER 31

Brioche-Bun mit 100% österreichischem
Kobe-Beef, Miso-Mayo, Garnelen &
Asian Chopped Salad ^{ACGMO}

EL GAUCHO DOUBLE SMASHED CHEESE BURGER 26

Brioche-Bun, EL GAUCHO Premium Beef, Salat,
eingelegte Gurken, Speck, Senf &
Steak Fries ^{ACGMO}

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 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 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 UP 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“ ^{AGM}	4

UNSERE SIGNATURE CUTS

	QUEEN'S CUT 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.	44		KING'S CUT 600g / 800g Die Krone wird aus dem gut marmorierten Mittelstück des Rinderrückens geschnitten. Die äußere Fettschicht verleiht dem Fleisch einen einzigartigen Geschmack.	73 / 86
	RIBEYE A LA PIMIENTA ^{AG} 400g Eine echte Geschmacksexplosion ist unserem Head Butcher Daniel gelungen: ein großes Ribeye Steak mit gestoßenen Pfeffersorten, argentinischem Salz und Kräuterbutter.	51		TIRA DE ANCHO RIBEYE 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.	73 / 86

DIE 14 ALLERGENE

A	Glutenhaltiges Getreide	F	Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse	N	Sesam und daraus gewonnene Erzeugnisse
B	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	G	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse	O	Schwefeldioxid und Sulfite
C	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	H	Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse	P	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
D	Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse	L	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	R	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
E	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	M	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse		

SIDES -----|

ALLERHAND BOHNEN mit Speck ^{GP}	7
GEGRILLTES SOMMERGEMÜSE	7
SAUTIERTE PFIFFERLINGE mit Schalotten & Thymian ^G	8
BLATTSPINAT mit Miso & Sesam ^{GO}	7
HUMITA originale Maistasche ^G	7
EL GAUCHO TRÜFFELGNOCCHI ^{ACGLO}	8
ORIGINAL STEAK FRIES	7
PIMIENTOS DE PADRÓN mit Maldonsalz	7
BIO-OFENKARTOFFEL mit Sour Cream & Schnittlauch ^G	6

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	
ARTISCHOCKEN-AGNOLOTTI	26
geröstete Artischockenböden, Zucchini & Belper Knolle ^{ACGL}	
MAISHÄHNCHEN-SUPRÊME	29
Soba-Nudeln, Blattspinat, Miso & Sesam ^{FGN}	
ROSA GEBRATENE	
RINDERFILETSCHNITZELN	35
Pfifferlinge, Rahm & Kartoffel-Gnocchi ^{ACGLO}	



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!