

GEDECK	
Ofenfrisches Gaucho-Brot, Gewürzmischung, Butter, etwas Rauchiges & Aufstrich	7
	AGOM

STARTERS

TATAR VOM HEIMISCHEN BIO-RIND	
CLASSIC	
Salzbutter, Kapern, Sardellen, eingelegte Zwiebel & Chili	22
	ADGMO
+ Black-Tiger-Garnele	10
+ Gänseleber	10

HOT CHILI PRAWNS	24
Mangroven-Garnelen, Jalapeño, Limette & Miso-Chili-Mayo	
	ABFG

ROSA MILCHKALB	24
Steinpilze, Trüffel & Walnüsse	
	GH

SOUPS

KÜRBIS-MISO-SUPPE	12
Hokkaido-Springroll	
	AFGLO

RINDERKRAFTSUPPE	11
Fleischstrudel, Wurzelgemüse, Sherry & Schnittlauch	
	ACLO

SALADS

FELDSALAT	12
Kartoffel, gerösteter Bauernspeck, Apfelessig, prämiertes steirisches Kürbiskernöl & geröstete Kürbiskerne	
	LMO

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 & Steak Fries	
	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	[ab 400g]
RIBEYE STEAK	[ab 400g] 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		
400 Gramm	48		
400 Gramm Churrasco	50	Huft, Filet, Rump & Ribeye	39
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

KALBSRÜCKENSTEAKS AM KNOCHEN		PIMP YOUR STEAK	
2 Stück, ca. 300g	35	1 Stk. SOFT SHELL CRAB	10
		1 Scheibe GEBRATENE GÄNSELEBER	10
Perfekt am Knochen gereift, kurz gegrillt, mit brauner Butter, Meersalz, Thymian und Zitrone serviert		1 Stk. BLACK-TIGER-GARNELE vom Grill	10
Good to know: Das helle Fleisch der Kalbsrückensteaks, vom Küchen-Team medium gegrillt, erfährt durch Zitrone und braune Butter ein besonderes Geschmacksupgrade!		1 Stk. SPIEGELEI	3
		mit BUTTER „A LA PIMENTA“	4
			AGM

UNSERE SIGNATURE CUTS

QUEEN'S CUT	44	KING'S CUT	73 / 86
Dry Aged, 280g		600g / 800g	
	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.		Die Krone wird aus dem gut marmorierten Mittelstück des Rinderrückens geschnitten. Die äußere Fettschicht verleiht dem Fleisch einen einzigartigen Geschmack.
RIBEYE A LA PIMENTA	51	TIRA DE ANCHO RIBEYE	73 / 86
400g		600g / 800g	
	Eine echte Geschmacksexplosion ist unserem Head Butcher Daniel gelungen: ein großes Ribeye Steak mit gestoßenen Pfeffersorten, argentinischem Salz und Kräuterbutter.		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.

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	7
	GP
GEGRILLTES GEMÜSE	7
GEGRILLTE EDELPILZE mit Zitronenthymian	8
	G
KÜRBIS AL FORNO mit Harissa	7
	GOL
FRANZÖSISCHES ERDÄPFELBUTTERPÜREE	7
	G
HUMITA originale Maistasche	7
	G
EL GAUCHO TRÜFFELGNOCCHI	8
	ACGLO
ORIGINAL STEAK FRIES mit Paprika-Spezialsalz	7
PIMIENTOS DE PADRÓN mit Maldonsalz	7
BIO-OFFENKARTOFFEL mit Sour Cream & Schnittlauch	6
	G

SAUCES

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

SPECIALS

HAUSGEMACHTE TRÜFFELRAVIOLI	26
gegrillte Edelpilze, Kirschtomaten & Junglauch	
	ACG
THUNFISCH-STEAK	34
Kürbis al Forno mit Harissa & Pimientos de Padrón	
	ACG
MAISHÄHNCHEN-SUPRÊME	29
gegrilltes Gemüse, Churrasco-Marinade & Jus	
	GLO

ROSA GEBRATENE RINDERFILETSCHÉIBEN	35
Pfefferrahmsauce, Schnittlauch & Tagliatelle	
	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!