

STARTERS	SOUPS	SALADS
TATAR VOM HEIMISCHEN BIO-RIND • CLASSIC: Butter, Zwiebeln & Kapern • SURF & TURF: Kresse, Chilimayo & Garnele • HERBST: eingelegte Kräuterseitlinge, Trüffel, Wiesenkräuter & Butter	HOKKAIDO-KÜRBIS Rotes Thai Curry, Pattison, Kokosmilch & Koriander	HERBSTSALAT Bittersalate, Walnüsse, Karotte, Walnussöl & Weißweinessig
VITELLO TONNATO Rosa Kalbsrücken, Pfeffer-Thunfisch, gebackene Kapernbeeren & roter Mangold	OX TAIL Wurzelgemüse, Schnittlauch, Sherry & Grießnockerl	VOGERLSALAT Erdäpfel, Speck, Knoblauch, Apfelessig, Kernöl & geröstete Kürbiskerne
SCHAFFRISCHKÄSE Spitzpaprika, Paprikacreme, Sonnenblumenkerne & Vogelmiere		CAESAR SALAD Original Cipriani-Dressing, Croutons & Grana
GRATINIERTER JAKOBSMUSCHELN Buzara & Blattspinat		



DRY AGED BEEF

100 % REGIONALES RIND
MINDESTENS 21 TAGE TROCKEN GEREIFT

Porterhouse Steak
T-Bone Steak
Rump Steak
Ribeye Steak
Tomahawk

SOLANGE DER
VORRAT REICHT

Gerne sind wir
Ihnen bei der
Wahl behilflich!

pro 100g 10



EL GAUCHO BEEF

BIFE DE CUADRIL – HUFT STEAK

200 Gramm	17
300 Gramm	24
400 Gramm Churrasco	34

BIFE DE CHORIZO – RUMP STEAK

300 Gramm	26
400 Gramm	33
400 Gramm Churrasco	34

BIFE DE LOMO – FILET STEAK

150 Gramm Ladysteam	20
250 Gramm	31
350 Gramm	40
350 Gramm Churrasco	41

BIFE DE ANCHO – RIBEYE STEAK

300 Gramm	26
400 Gramm	32

PINCHO DE CARNE

300g GAUCHO SPIESS	
Huft, Filet, Rump, Ribeye	31

SURF & TURF SPIESS

150 Gramm Filet, 3 Stk. Garnelen & Petersilien-Knoblauch-Öl	31
---	----

Austria's Best

FILET VOM WEISSEN WALLER	25
Erdäpfel-Butter-Püree, Wurzelgemüse, Kren & Beurre Blanc	

MAISHÄHNCHEN VOM GRILL	23
Schwammerlgulasch, Semmelsoufflé, Sauerrahm & Majoran	

HIRSCHRÜCKEN VOM GRILL	33
Topinambur, Kohlsprossen, Vogelbeeren & Thymianjus	

GEGRILLTE LAMMKRONE	28
Kürbistascherl, Blattspinat, Kürbis & Kernöl	

SPECIALS



HAUSGEMACHTE PAPPARDELLE	
Semmelstoppelpilze, Jungzwiebel, Petersilie & schwarzer Trüffel	22



ROSA GEBRATENE RINDERFILETSCHNITTEN	
Pfefferrahmsauce, wilder Brokkoli & Erdäpfelgnocchi	24



EL GAUCHO SURF & TURF BURGER	
Chilimayo, gebratene Garnele, Salat, sonnengetrocknete Tomaten, Sour Cream & Tropea-Zwiebel	16

SIDES

GESCHMORTER HOKKAIDO-KÜRBIS & STEIRISCHER PROSCIUTTO	5
KOHLSPROSSEN & POLONAISE	4
ALLERHAND BOHNEN MIT SPECK	4
WILDER BROKKOLI & MANDELN	5
SCHWAMMERLGULASCH MIT RAHM	5
ERDÄPFEL-BUTTER-PÜREE & RÖSTZWIEBEL	4
ZUCCHINI, PAPRIKA, ZUCKERMAIS & MELANZANI	5
HUMITAS – ORIGINALE MAISTASCHEN	4
TRÜFFELGNOCCHI MIT RAHM	5
OFENKARTOFFEL MIT SOUR CREAM	3
ORIGINAL STEAK FRIES	3

SAUCES

PFEFFERRAHMSAUCE	3
SAUCE BÉARNAISE	2
GAUCHO CHIMICHURRI SCHARF	2
AUFGESCHLAGENE KRÄUTERBUTTER	2
BBQ DIP „GAUCHO EDITION“	2
ORGANIC KETCHUP v. CURTICE BROTHERS	2
ORGANIC MUSTARD v. CURTICE BROTHERS	2
ORGANIC MAYO v. CURTICE BROTHERS	2

PIMP ↑ YOUR STEAK

1 Stk. Soft Shell Crab	9
1 Stk. Riesengarnele vom Grill mit Kräutern	7
1 Scheibe gebratene Gänseleber	7
1 Stk. Spiegelei	2
mit Trüffelbutter überbacken	6



EL GAUCHO
ALM-BULLEN-STEAK
Regionales Rind, 21 Tage
wet aged gereift



DRY AGED BEEF
Exklusiv für uns von
unserem ausgewählten
Vertragspartner



EL GAUCHO BEEF
„Premium Edition“
von Black Angus Rindern



CHURRASCO ist ein
dünner Spezialschnitt mit
Petersilien-Knoblauch-
Marinade

GEDECK € 3,90 PRO PERSON (OFENFRISCHES GAUCHO-BROT, GEWÜRZMISCHUNG, BUTTER, EINGELEGTES & RAUCHIGES) | BEI FRAGEN ZU ALLERGENEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER GESCHULTES PERSONAL | ALLE PREISE VERSTEHEN SICH INKLUSIVE DER GESETZLICHEN MWST.