

STARTERS

TATAR VOM HEIMISCHEN BIO-RIND	
• CLASSIC: Butter, Zwiebeln & Kapern ^{ADGMO}	16
• SURF & TURF: Kresse, Chilimayo & Garnele ^{ABDGMO}	17
• SPECIAL: Eierschwammerl, Butter & Liebstöckelmayo ^{ADGMO}	18
ROASTBEEF	18
Allerhand Pilze, roter Mangold & schwarzer Trüffel ^{ACGLM}	
BÜFFELMOZZARELLA	17
Oktopus, Paprikacreme & Rucola ^{DGLMO}	
GRATINIERTER JAKOBSMUSCHELN	17
Kräuterbutter & Blattspinat ^{ACGR}	



DRY AGED BEEF

100 % REGIONALES RIND
MINDESTENS 21 TAGE TROCKEN GEREIFT

Porterhouse Steak	SOLANGE DER VORRAT REICHT Gerne sind wir Ihnen bei der Wahl behilflich!
T-Bone Steak	
Rump Steak	
Ribeye Steak	
Tomahawk	
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 Ladysteak	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

SOUPS

GELBE PAPRIKASCHAUMSUPPE	8
Paprikaöl & geräucherte Entenbrust ^{GLO}	
OX TAIL	8
Wurzelgemüse, Schnittlauch, Sherry & Grießnockerl ^{ACLO}	



Austria's Best

ZANDERFILET	28
Paprikakraut, Erdäpfelgnocchi & Majoran ^{ACGLO}	
MAISHÄHNCHEN VOM GRILL	23
Ratatouille, gebackene Polenta & Basilikum ^{ACGLO}	
KRÄUTERSCHWEIN	27
Eierschwammerl, Rollgerste, Erbsen & Jus ^{AGLO}	
GEGRILLTER LAMMRÜCKEN	31
Cremige & geschmorte Melanzani, Schafskäse & Jus ^{ACGO}	

SPECIALS

 HAUSGEMACHTE TAGLIOLINI	23
Eierschwammerl, Jungzwiebel, Petersilie & Sommertrüffel ^{ACGLO}	
 ROSA GEBRATENE RINDERFILETSCHNITTEN	24
Thai Beef Sauce, Tamarind, Pak Choi, Zuckerschote, Erdnüsse, Reismudeln & Thaibasilikum ^{CD}	
 EL GAUCHO BEEF BURGER	16
Sour Cream, Salat, Paradeiser, Speck, Cheddar & BBQ Dip ^{ACGO}	

SALADS

RUCOLASALAT	7
Balsamico-Dressing, Pinienkerne, Grana & Paradeiser ^{GHLMO}	
WIENER HÄUPTELSALAT	7
Erdäpfel, Speck, Knoblauch, Apfelessig, Kernöl & geröstete Kürbiskerne ^{GHLMO}	
CAESAR SALAD	7
Original Cipriani-Dressing, Croûtons & Grana ^{ADGMO}	

SIDES

EIERSCHWAMMERL & JUNGZWIEBEL ^G	5
ALLERHAND GRÜNE BOHNEN MIT SPECK ^{GP}	5
RATATOUILLE ^{LO}	5
WILDER BROKKOLI & MANDELN ^{GH}	5
BLATTSPINAT & KNUSPRIGER KNOBLAUCH ^G	5
PIMIENTOS DE PADRON	5
ZUCCHINI, PAPRIKA, ZUCKERMAIS & MELANZANI	5
HUMITAS – ORIGINALE MAISTASCHEN ^{GO}	5
TRÜFFELGNOCCHI MIT RAHM ^{ACGLO}	5
OFENKARTOFFEL MIT SOUR CREAM ^{GO}	4
ORIGINAL STEAK FRIES ^O	4

SAUCES

PFEFFERRAHMSAUCE ^{GLO}	3
SAUCE BÉARNAISE ^{CGLMO}	2
GAUCHO CHIMICHURRI SCHARF ^{MO}	2
TRÜFFELMAYO ^{GM}	3
AUFGESCHLAGENE KRÄUTERBUTTER ^G	2
BBQ DIP „GAUCHO EDITION“ ^O	2
ORGANIC KETCHUP v. CURTICE BROTHERS ^G	2
ORGANIC DIJON v. CURTICE BROTHERS ^G	2
ORGANIC MAYO v. CURTICE BROTHERS ^G	2

PIMP ↑ YOUR STEAK

1 Stk. Soft Shell Crab ^{AB}	9
1 Stk. Riesengarnele vom Grill mit Kräutern ^B	7
1 Scheibe gebratene Gänseleber	7
1 Stk. Spiegelei ^C	2
mit Café de Paris Butter überbacken ^{ACDGMO}	4



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