

## STARTERS

<b>TATAR VOM HEIMISCHEN BIO-RIND</b>	
• CLASSIC: Butter, Zwiebeln & Kapern <sup>ADGMO</sup>	16
• SURF & TURF: Kresse, Chilimayo & Garnele <sup>ABDGMO</sup>	19
• SPRING: Wachtelei, Kräuterbutter & Radieschen <sup>ADGMO</sup>	18
<b>ROH MARINIERTES RINDERFILET</b>	18
Yuzu-Ponzu, Spargel, Wasabi-Mayonnaise, Erdnüsse & Koriander <sup>CEFO</sup>	
<b>GEGRILLTER ZIEGENKÄSE</b>	18
Avocado, Paradeiser & Amalfi Zitrone <sup>GLM</sup>	
<b>JAKOBSMUSCHELN</b>	19
Fenchel, eingelegter roter Zwiebel, Radieschen & Basilikum <sup>GOR</sup>	

## SOUPS

<b>SPARGELSCHAUMSUPPE</b>	9
Thunfisch-Sashimi, Curry & Kokos <sup>GLOR</sup>	
<b>OX TAIL</b>	9
Wurzelgemüse, Schnittlauch, Sherry & Griesnockerl <sup>ACLO</sup>	

## SPECIALS

<b>SPARGELRISOTTO</b>	21
Pistazien, Radieschen, Asmonte & Kresse <sup>G</sup>	
<b>THUNFISCH STEAK</b>	32
Spicy Papaya Salat, Spitzkraut, Sesam & Koriander <sup>DFLNO</sup>	
<b>MAISHÄHNCHEN VOM GRILL</b>	23
Heimischer Spargel, Heurige Erdäpfel, Morcheln, Petersilie & Hollandaise <sup>OGLMO</sup>	
<b>GEGRILLTE LAMMCHOPS</b>	31
Pastinake: cremig, geschmort & knusprig <sup>GLO</sup>	
<b>ROSA GEBRATENE RINDERFILETSCHNITZEN</b>	26
Pfefferrahmsauce, Kräuterseitlinge & cremige Polenta <sup>GLO</sup>	
<b>EL GAUCHO BEEF BURGER</b>	16
Sour Cream, Salat, Paradeiser, Speck, BBQ Dip & Cheddar <sup>ACGO</sup>	

# The Steaks

## (A) Dry Aged Beef

100 % HEIMISCHES 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 12



## 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	23
250 Gramm	33
350 Gramm	40
350 Gramm Churrasco	41

### BIFE DE ANCHO – RIBEYE STEAK

300 Gramm	28
400 Gramm	35

### PINCHO DE CARNE 300g GAUCHO SPIESS

Huft, Filet, Rump, Ribeye	33
---------------------------	----

### SURF & TURF SPIESS

150 Gramm Filet, Garnelen & Petersilien-Knoblauch-Öl	35
--	----

## The Butcher's Special

**DOUBLE EYE CUT** 600 / 800g 55 / 70  
Doppelter Ribeye-Genuss: Das Steak wird in der Mitte im Butterflycut geschnitten und aufgeklappt. So hat man gleich 2x das charakteristische und geschmackgebende Fettaußen. Das Steak hat dadurch außerdem eine größere Auflage am Grill, eine kürzere Garzeit und ist noch saftiger!

TIPP: Wir empfehlen es zum Teilen und Medium Well gebraten, damit das Fett für den perfekten Geschmack optimal schmilzt!

## SALADS

<b>RUCOLASALAT</b>	8
Balsamico-Dressing, Pinienkerne, Grana, getrocknete Paradeiser & Artischocken <sup>GHLMO</sup>	
<b>WIENER HÄUPELSALAT</b>	8
Spargel, Radieschen, Knoblauch, Apfelessig, Kernöl, geröstete Kürbiskerne & Kresse <sup>GHLMO</sup>	
<b>CAESAR SALAD</b>	8
Original Cipriani-Dressing, Croûtons & Grana <sup>ADGMO</sup>	

## SIDES

<b>BRENNNESSEL-BLATTSPINAT</b> <sup>G</sup>	5
<b>ALLERHAND GRÜNE BOHNEN MIT SPECK</b> <sup>GP</sup>	5
<b>WILDER BROKKOLI MIT MANDELN</b> <sup>GH</sup>	5
<b>CREMIGE POLENTA &amp; SPITZMORCHELN</b> <sup>GLO</sup>	5
<b>HEIMISCHER SPARGEL &amp; ZITRONENBUTTER</b> <sup>G</sup>	6
<b>FREGOLA SARDA MIT SALSICCIA &amp; PARADEISER</b> <sup>AGLO</sup>	5
<b>ZUCCHINI, PAPRIKA, MAIS &amp; FENCHEL</b>	5
<b>HUMITAS – ORIGINALE MAISTASCHEN</b> <sup>GO</sup>	5
<b>TRÜFFELGNOCCHI MIT RAHM</b> <sup>ACGLO</sup>	5
<b>BIO-OFENKARTOFFEL MIT SOUR CREAM</b> <sup>GO</sup>	5
<b>ORIGINAL STEAK FRİES</b> <sup>O</sup>	4

## SAUCES

<b>PFEFFERRAHMSAUCE</b> <sup>GLO</sup>	3
<b>SAUCE HOLLANDAISE</b> <sup>OGLMO</sup>	3
<b>GAUCHO CHIMICHURRI SCHARF</b> <sup>MO</sup>	3
<b>TRÜFFELMAYO</b> <sup>GM</sup>	3
<b>AUFGESCHLAGENE KRÄUTERBUTTER</b> <sup>G</sup>	2
<b>BBQ DIP „GAUCHO EDITION“</b> <sup>O</sup>	3
<b>KETCHUP</b> <sup>G</sup>	2
<b>DIJON SENF</b> <sup>G</sup>	2
<b>MAYONNAISE</b> <sup>G</sup>	2

## PIMP ↑ YOUR STEAK

1 Stk. Soft Shell Crab <sup>AB</sup>	9
1 Stk. Black Tiger Garnele vom Grill	6
1 Scheibe gebratene Gänseleber	7
1 Stk. Spiegelei <sup>C</sup>	2
mit „Butter a la Pimienta“ überbacken <sup>ACDGMO</sup>	4



**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