

STARTERS

TATAR VOM HEIMISCHEN BIO-RIND

- CLASSIC: Butter, eingelegte rote Zwiebel & Kapern ^{ADGMO} 16
- SURF & TURF: Kresse, Jalapeñomayo & Garnele ^{ABDGMO} 19
- SPECIAL: Peppersweet, Frischkäse & Chili-Paprikabutter ^{ADGMO} 18

ROASTBEEF

- Eierschwammerl, schwarzer Trüffel, Grammel & Liebstöckel ^{CEFO} 18

BURRATA

- Gelber Ajvar, Melanzani, Basilikum & Paradeiser ^{GLO} 18

LACHSFORELLE

- Ceviche, Maracuja, Kürbis & Koriander ^{DLNO} 18

SOUPS

TOM YAM GUNG

- Garnele, Champignons, Chili & Limette ^{ABDFL} 9

OX TAIL

- Wurzelgemüse, Schnittlauch, Sherry & Griesnockerl ^{ACLO} 9

SPECIALS

TAGLIOLINI

- Waldpilze, schwarzer Trüffel, Petersilie & Asmonte ^{ACGO} 22

GEGRILLTER ZANDER

- Paprikakraut & Kürbisgnocchi ^{DFLNO} 28

MAISHÄHNCHEN VOM GRILL

- Rotes Karfiol-Curry, Pearl-Couscous, Koriander & Limette ^{AFGLNO} 23

GEGRILLTE LAMMCHOPS

- Erdäpfelpüree, Wilder Brokkoli, Röstzwiebel & Jus ^{AGLO} 32

ROSA GEBRATENE RINDERFILETSCHNITZEN

- Eierschwammerl, Ravioli, Jungzwiebel & Jus ^{ACGLO} 26

EL GAUCHO BEEF BURGER

- Sour Cream, Salat, Speck, Cheddar & Jalapeños ^{ACGO} 16

The Steaks

A Dry Aged Beef

100 % HEIMISCHES RIND
MİNDESTENS 21 TAGE TROCKEN GEREİFT

Porterhouse Steak
T-Bone Steak
Rump Steak
Ribeye Steak
Tomahawk

SOLANGE DER
VORRAT REICHT

Gerne sind wir
Ihnen bei der
Wahl behilflich!

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

TIRA DE CUADRIL 600 / 800g 49 / 68
Bei diesem Spezialschnitt wird ein großes Huft-Steak der Breite nach dünn aufgeschnitten und mit unserer Churrasco Marinade verfeinert. 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 Rare gebraten, damit das fettarme Fleisch wunderbar zart bleibt!

SALADS

RUCOLASALAT

- Balsamico-Dressing, Pinienkerne, Grana, Blumauer Tomaten & Artischocken ^{GHLMO} 8

WIENER HÄUPTELSALAT

- Feldgurke, Radieschen, Knoblauch, Apfelessig, Kernöl, geröstete Kürbiskerne & Kresse ^{GHLMO} 8

CAESAR SALAD

- Original Cipriani-Dressing, Croûtons & Grana ^{ADGMO} 8

SIDES

- BLATTSPINAT MIT YUZU-PONZU & SESAM ^{ANO} 5

- ALLERHAND GRÜNE BOHNEN MIT SPECK ^{GP} 5

- WILDER BROKKOLI MIT MANDELN ^{GH} 5

- ERDÄPFELPÜREE & RÖSTZWIEBEL ^{AG} 5

- EIERSCHWAMMERL MIT EI & SCHNITTLAUCH ^G 6

- ROTES KARFIOL-CURRY ^{AFGLNO} 5

- ZUCCHINI, PAPRIKA, MAIS & MELANZANI 5

- HUMITA – ORIGINALE MAISTASCHE ^{GO} 5

- TRÜFFELGNOCCHI MIT RAHM ^{ACGLO} 5

- BIO-OFENKARTOFFEL MIT SOUR CREAM ^{GO} 5

- ORIGINAL STEAK FRIES ^O 4

SAUCES

- PFEFFERRAHMSAUCE ^{GLO} 3

- SAUCE BÉARNAISE ^{CGLMO} 3

- GAUCHO CHIMICHURRI SCHARF ^{MO} 3

- TRÜFFELMAYO ^{GM} 3

- AUFGESCHLAGENE KRÄUTERBUTTER ^G 2

- BBQ DİP „GAUCHO EDITION“ ^O 3

- KETCHUP ^G 2

- KRÄUTERSENF ^G 2

- MAYONNAISE ^G 2

PIMP ↑ YOUR STEAK

- 1 Stk. Soft Shell Crab ^{AB} 9

- 1 Stk. Black Tiger Garnele vom Grill 7

- 1 Stk. Spiegelei ^C 2

- mit „Butter a la Pimienta“ überbacken ^{GM} 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