

## STARTERS -----

### TATAR VOM HEIMISCHEN BIO-RIND

#### CLASSIC

Salzbutter, Kapern, Sardellen, eingelegte Zwiebel & Chili <sup>ADGMO</sup> 19

+ Black Tiger Garnele <sup>B</sup> 8

+ Gänseleber 10

### THUNFISCH-TATAKI 19

Pfeffer, Sake, Miso, Soja & Avocado Pani Puri <sup>ADFGO</sup>

### GERÄUCHERTER

#### ROSA KALBSRÜCKEN 19

Parmesancreme, Artischocken, Oliven Kapern & Paradeiser <sup>GLM</sup>

#### KICHERERBSEN-FALAFEL 17

Curry-Hummus, Ras el-Hanout, Melanzani-Kaviar & Kräutersalat <sup>LMN</sup>

## SOUPS -----

#### MAISSCHAUMSUPPE 10

Pulled Pork, eingelegte Zwiebel & Pimentitos <sup>GO</sup>

#### RINDERKRAFTSUPPE 10

Knuspriger Ochsenfleisch, Wurzelgemüse, Sherry & Schnittlauch <sup>ACLO</sup>

## SALADS -----

#### VOGERLSALAT 9

Erdäpfel, Speck, Kürbiskernöl, Apfelessig & geröstete Kürbiskerne <sup>MO</sup>

#### CAESAR SALAD 9

Original Cipriani-Dressing, Croûtons & Grana <sup>ADGMO</sup>



Wir möchten höflichst darauf hinweisen, dass wir € 4,90 pro Person für Gedeck berechnen.

Gedeck: 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.

# EL GAUCHO

*Nice to meet 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

### RIBEYE STEAK | TOMAHAWK pro 100g 14

*Solange der Vorrat reicht - Gerne sind wir Ihnen bei der Selektion des perfekten Stücks für Sie behilflich!*

## EL GAUCHO PREMIUM BEEF -----

#### HUFT STEAK

200 Gramm 20  
300 Gramm 27  
400 Gramm *Churrasco* 37

#### RUMP STEAK

300 Gramm 31  
400 Gramm 39  
400 Gramm *Churrasco* 40

#### RIBEYE STEAK

300 Gramm 32  
400 Gramm 40

#### FILET STEAK

150 Gramm 29  
250 Gramm 39  
350 Gramm 47  
350 Gramm *Churrasco* 48

#### 300G GAUCHO SPIESS

Huft, Filet, Rump & Ribeye 37

#### SURF & TURF SPIESS

150 Gramm Filet, Garnelen & Petersilien-Knoblauch-Öl 41

*CHURRASCO ist ein dünner Spezialschnitt mit Petersilien-Knoblauch-Marinade.*

## THE BUTCHER'S SPECIAL -----

#### TIRA DE CUADRIL 600g / 800g 52 / 71

*Bei diesem Spezialschnitt wird ein großes Stück Huftsteak der Breite nach dünn aufgeschnitten und mit unserer Churrasco Marinade verfeinert. Das Steak hat dadurch eine größere Auflage am Grill, eine kürzere Garzeit und ist noch saftiger!*

## PIMP ↑ YOUR STEAK -----

#### 1 Stk. SOFT SHELL CRAB <sup>AB</sup> 9

#### 1 Scheibe GEBRATENE GÄNSELEBER 10

#### 1 Stk. BLACK TIGER GARNELE vom Grill 8

#### 1 Stk. SPIEGELEI <sup>C</sup> 3

#### mit BUTTER „A LA PIMIENTA“ <sup>GM</sup> 4

## UNSERE SIGNATURE CUTS -----

#### QUEEN'S CUT 39

Dry Aged, 280g



*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.*

#### KING'S CUT 59 / 75

600g / 800g



*Die Krone wird aus dem gut marmorierten Mittelstück des Rinderrückens geschnitten. Die äußere Fettschicht verleiht dem Fleisch einen einzigartigen Geschmack.*

#### RIBEYE A LA PIMIENTA 44

400g



*Eine echte Geschmacksexplosion ist unserem Head Butcher Daniel gelungen: ein großes Ribeye Steak mit gestoßenen Pfeffersorten, argentinischem Salz und Kräuterbutter.*

#### TIRA DE ANCHO RIBEYE 59 / 75

600g / 800g



*Bei diesem Spezialschnitt wird ein großes Ribeye Stück der Breite nach dünn aufgeschnitten, sodass die Fleischteile, die dieses Steak rund um das Fettagge vereint, perfekt genossen werden können.*

## SIDES -----

#### ALLERHAND BOHNEN mit Speck <sup>GP</sup> 6

#### HAUSGEMACHTE MACARONI & CHEESE <sup>ACGL</sup> 6

#### CREMIGER BLATTSPINAT mit gerösteten Pinienkernen & Feta <sup>AGL</sup> 6

#### OFENGEMÜSE MIT KRÄUTERBUTTER 6

#### ZWEIERLEI SPARGEL mit Ei & Schnittlauch <sup>CG</sup> 7

#### HUMITA originale Maistasche <sup>G</sup> 6

#### EL GAUCHO TRÜFFELGNOCCHI <sup>ACGLO</sup> 7

#### ORIGINAL STEAK FRIES 6

#### EL GAUCHO TRÜFFEL FRIES klein / groß <sup>G</sup> 9 / 18

#### WOK-GEMÜSE mit Koriander & Hummerchips <sup>ABFLNO</sup> 6

#### PIMIENTOS DE PADRON mit Maldonsalz 6

#### BIO-OFENKARTOFFEL mit Sour Cream & Schnittlauch <sup>G</sup> 5 + Speck oder Bergkäse <sup>G</sup> je +1

## SAUCES -----

#### PFEFFERRAHMSAUCE <sup>GLO</sup> 4

#### SAUCE BÉARNAISE <sup>CGLMO</sup> 4

#### OCHSENSAUCE mit Trüffel <sup>LMO</sup> 4

#### GAUCHO CHIMICHURRI, scharf <sup>MO</sup> 4

#### TRÜFFELMAYO, vegan 4

#### KRÄUTERBUTTER, aufgeschlagen <sup>G</sup> 3

#### BBQ DIP „GAUCHO EDITION“ <sup>O</sup> 4

#### KRÄUTERSENF <sup>G</sup> 2

## SPECIALS -----

#### HAUSGEMACHTE 25

#### BÄRLAUCH-RAVIOLI

gedörnte Paradeiser, Frischkäse & Radieschen <sup>ACGL</sup>

#### BLACK COD 36

im Bananenblatt, Wok-Gemüse, Koriander & Hummerchips <sup>ABDFLNO</sup>

#### MAISHÄHNCHENBRUST 27

zweierlei Spargel, Erdäpfel, Morcheln & Jus <sup>ACGLO</sup>

#### GEGRILLTE LAMMCHOPS 34

cremiger Blattspinat, Pinienkerne, Feta & Jus <sup>AGLO</sup>

#### ROSA GEBRATENE 31

#### RINDERFILETSCHNITTEN

Paprikarahmsauce, Pimientos de Padron & Erdäpfelgnocchi <sup>ACGLO</sup>

#### EL GAUCHO BEEF BURGER 23

Salat, BBQ, Spiegelei, eingelegte Gurken, Speck, Cheddar & Steak Fries <sup>ACGO</sup>