

STARTERS

TATAR VOM HEIMISCHEN BIO-RIND

CLASSIC

Salzbutter, Kapern, Sardellen,
eingelegte Zwiebel & Chili ADGMO

+ Black Tiger Garnele B

+ Gänseleber

19

8

10

JAKOBSMUSCHELN

Pastinake & gebackene Blutwurst ACGLR

21

ORIGINAL VITELLO TONNATO

rosa Kalb, Thunfischcreme, gebackene
Kapern, Olivenöl & rosa Pfeffer DGL

22

KNUSPRIGE KÜRBIS-ROLLE

Curry-Krautsalat, Sojasprossen,
Sriracha-Mayo & Korianderkresse AEGMN

19

SOUPS

TOPINAMBURSCHAUMSUPPE

Trüffelravioli & Edelpilze AGLO

11

RINDERKRAFTSUPPE

gerollte Liebstöckel-Frittata, Wurzelgemüse,
Sherry & Schnittlauch ACGO

10

SALADS

VOGERLSALAT

Erdäpfel, Speck, Apfelessig,
Kürbiskernöl & geröstete Kürbiskerne MO

9

CAESAR SALAD

Original Cipriani-Dressing,
Croûtons & Grana ADGMO

9



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 meat 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

FILET STEAK

29

300 Gramm

150 Gramm Churrasco

30

400 Gramm Churrasco

250 Gramm

39

RUMP STEAK

300 Gramm

350 Gramm

47

400 Gramm Churrasco

350 Gramm Churrasco

48

RIBEYE STEAK

300 Gramm

300G GAUCHO SPIESS

37

400 Gramm

Huft, Filet, Rump & Ribeye

SURF & TURF SPIESS

300 Gramm

150 Gramm Filet, Garnelen &

41

400 Gramm

Petersilien-Knoblauch-Öl

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

THE BUTCHER'S SPECIAL

TIRA DE CUADRIL 600g / 800g

PIMP YOUR STEAK

1 Stk. SOFT SHELL CRAB AB

10

Bei diesem Spezialschnitt wird ein großes Stück Hufsteak 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!

1 Scheibe GEBRATENE GÄNSELEBER

10

1 Stk. BLACK TIGER GARNELE vom Grill

8

1 Stk. SPIEGELEI C

3

mit BUTTER „A LA PIMENTA“ GM

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 eingerafft. 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.

RIBEYE A LA PIMENTA

44

400g

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

KING'S CUT

59 / 75

600g / 800g

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

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 Fettauge vereint, perfekt genossen werden können.

SIDES

BOHNENCASSOULET mit Chorizo GLOP

6

SÜSSKARTOFFELPÜREE mit Kokos & Cashew GH

6

GEGRILLTES GEMÜSE

6

BLATTSPINAT mit Mangold G

6

PIMENTOS DE PADRON mit Maldonsalz

6

HUMITA originale Maistasche G

6

EL GAUCHO TRÜFFELGNOCCHI ACGLO

7

ORIGINAL STEAK FRIES

6

EL GAUCHO TRÜFFEL FRIES klein / groß G 9 / 18

9 / 18

BIO-OVENKARTOFFEL mit Sour Cream & Schnittlauch G

5

SAUCES

PFEFFERRAHMSAUCE GLO

4

SAUCE BÉARNAISE CGLMO

4

SRIRACHA-MAYO, extra-scharf C

4

GAUCHO CHIMICHURRI, scharf MO

4

TRÜFFELMAYO, vegan

4

KRÄUTERBUTTER, aufgeschlagen G

3

BBQ DIP „GAUCHO EDITION“ O

4

KRÄUTERSENFS G

3

SPECIALS

GEGRILLTES KARFIOL-STEAK

24

eigene Creme, Miso & Orangenchili ACGL

GEGRILLTE BIO-GARNELEN & CALAMARI

39

Gewürzbutter, mit Grappa flambiert,
Dazu hausgemachte Focaccia ADGLOR

MAIS HÄHNCHENBRUST

27

Süßkartoffelpüree, Kokos,
Pimientos & Cashew GH

GEGRILLTER LAMMRÜCKEN

38

Lammravioli, Mangold, Topinambur & Jus GHLO

ROSA GEBRATENE

RINDERFILETSCHIEBEN

31

Pfefferrahmsauce & Erdäpfelgnocchi ACGO

EL GAUCHO DOUBLE SMASH CHEESE BURGER

23

Salat, eingelegte Gurken, Speck,
Sriracha-Mayo & Steak Fries ACGO