

STARTERS -----

TATAR VOM HEIMISCHEN BIO-RIND

CLASSIC Salzbutter, Kapern, Sardellen, eingelegte Zwiebel & Chili ^{ADGMO}	19
+ Black Tiger Garnele ^B	8
+ Gänseleber	10

„HOT TEMPURA PRAWNS“ Mangroven-Garnele im Tempurateig, Jalapeño, Limette & Miso-Chili-Mayo ^{ABFG}	21
---	----

GÄNSELEBERTERRINE Feigengelee, Portweinfeigen & warmer Brioche ^{ACGO}	22
---	----

KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE Bittersalat, Walnüsse, Blutorange & Aceto Balsamico ^{GHELM}	19
---	----

SOUPS -----

TOM YAM GUNG Garnelen, Jungzwiebel, Shiitake & Koriander ^{ABDLO}	12
--	----

RINDERKRAFTSUPPE gerollte Liebstöckel-Frittata, Wurzelgemüse, Sherry & Schnittlauch ^{ACGLO}	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 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 <i>Churrasco</i> 37	FILET STEAK 150 Gramm 29 150 Gramm <i>Churrasco</i> 30 250 Gramm 39 350 Gramm 47 350 Gramm <i>Churrasco</i> 48
RUMP STEAK 300 Gramm 31 400 Gramm 39 400 Gramm <i>Churrasco</i> 40	300G GAUCHO SPIESS Huft, Filet, Rump & Ribeye 37
RIBEYE STEAK 300 Gramm 32 400 Gramm 40	SURF & TURF SPIESS 150 Gramm Filet, Garnelen & Petersilien-Knoblauch-Öl 41

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

THE BUTCHER'S SPECIAL ----- PIMP ↑ YOUR STEAK -----

TIRA DE CUADRIL 600g / 800g 52 / 71 <i>Bei diesem Speziesschnitt 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!</i>	1 Stk. SOFT SHELL CRAB ^{AB} 10 1 Scheibe GEBRATENE GÄNSELEBER 10 1 Stk. BLACK TIGER GARNELE vom Grill 8 1 Stk. SPIEGELEI ^C 3 mit BUTTER „A LA PIMIENTA“ ^{GM} 4
--	--

UNSERE SIGNATURE CUTS -----

QUEEN'S CUT 39 Dry Aged, 280g  <i>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.</i>	KING'S CUT 59 / 75 600g / 800g  <i>Die Krone wird aus dem gut marmorierten Mittelstück des Rinderrückens geschnitten. Die äußere Fettschicht verleiht dem Fleisch einen einzigartigen Geschmack.</i>
RIBEYE A LA PIMIENTA 44 400g  <i>Eine echte Geschmacksexplosion ist unserem Head Butcher Daniel gelungen: ein großes Ribeye Steak mit gestoßenen Pfeffersorten, argentinischem Salz und Kräuterbutter.</i>	TIRA DE ANCHO RIBEYE 59 / 75 600g / 800g  <i>Bei diesem Speziesschnitt 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.</i>

SIDES -----

ALLERHAND BOHNEN mit Speck ^{GP}	6
CREMIGE POLENTA mit Kirschparadeisern & Basilikum ^{GO}	6
GEGRILLTES GEMÜSE	6
GESCHMORTE SCHLANGENMELANZANI mit Gremolata & Schafskäse ^{GO}	6
ROTES LINSEN-DAL mit Papadam & Koriander ^{ALO}	6
PIMIENTOS 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	
BIO-OFENKARTOFFEL 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
KRÄUTERSENF ^G	3

SPECIALS -----

CARNAROLI-RISOTTO Steinpilze, Trüffel, Lauch & Grana ^{GO}	24
RIESENKALMAR „A LA PLANCHA“ WILDFANG AUS SPANIEN 33 Olivenöl, Zitrone, Knoblauch, Cherrytomaten & Petersilie, dazu hausgemachte Focaccia ^{AGR}	
STEIRISCHE MAISHÄHNCHENSUPREME 27 Rotes Linsen-Dal, Pimientos de Padron, Papadam & Koriander ^{AGL}	
ZWEIERLEI VOM LAMM 36 Geschmorte Lammschulter & rosa gegrillter -Rücken, cremige Polenta, Schlangemelanzani & Paradeiser ^{GO}	
ROSA GEBRATENE RINDERFILETSCHNITTEN „GRAF ANDRÁSSY“ 31 Paprika, Gurke, rote Zwiebel, Pilze, Sauerrahm, Petersilie & Erdäpfelgnocchi ^{ACGO}	
EL GAUCHO DOUBLE SMASH CHEESE BURGER 23 Salat, eingelegte Gurken, Speck, Senf & Steak Fries ^{ACGMO}	