

## STARTERS

TATAR VOM HEIMISCHEN BIO-RIND	
• CLASSIC: Butter, Zwiebeln & Kapern <sup>ADGMO</sup>	16
• SURF & TURF: Kresse, Chilimayo & Garnele <sup>ABEGMO</sup>	17
• HERBST: eingelegte Kräuterseitlinge, Trüffel, Wiesenkräuter & Butter <sup>GLMNOR</sup>	19
VITELLO TONNATO	17
Rosa Kalbsrücken, Pfeffer-Thunfisch, gebackene Kapernbeeren & roter Mangold <sup>ACDGLMO</sup>	
SCHAFFRISCHKÄSE	15
Spitzpaprika, Paprikacreme, Sonnenblumenkerne & Vogelmilch <sup>AGMO</sup>	
GRATINIERTER JAKOBSMUSCHELN <sup>GLOR</sup>	17
Buzara & Blattspinat	

## DIE 14 ALLERGENE

A	für glutenhaltiges Getreide
B	für Krebstiere und -erzeugnisse
C	für Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
D	für Fisch- und Fischerzeugnisse (außer Fischgelatine)
E	für Erdnüsse und -erzeugnisse
F	für Soja (-bohnen) und -erzeugnisse
G	für Milch und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
H	für Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
L	für Sellerie und -erzeugnisse
M	für Senf- und Senferzeugnisse
N	für Sesam-Samen und -erzeugnisse
O	für Schwefeldioxid und -erzeugnisse
P	für Lupinen und daraus hergestellte Produkte
R	für Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus hergestellte Erzeugnisse

## SOUPS

HOKKAIDO-KÜRBIS	8
Rotes Thai Curry, Pattison, Kokosmilch & Koriander <sup>LO</sup>	
OX TAIL	8
Wurzelgemüse, Schnittlauch, Sherry & Grießnockerl <sup>ACLO</sup>	



# Austria's Best

FILET VOM WEISSEN WALLER	25
Erdäpfel-Butter-Püree, Wurzelgemüse, Kren & Beurre Blanc <sup>DGLMO</sup>	
MAISHÄHNCHEN VOM GRILL	23
Schwammerlgulasch, Semmeloufflé, Sauerrahm & Majoran <sup>ACGLO</sup>	
HIRSCHRÜCKEN VOM GRILL	33
Topinambur, Kohlsprossen, Vogelbeeren & Thymianjus <sup>GLO</sup>	
GEGRILLTE LAMMKRONE	28
Kürbistascherl, Blattspinat, Kürbis & Kernöl <sup>ACGLP</sup>	

## SPECIALS

 HAUSGEMACHTE PAPPARDELLE	
Semmelstoppelpilze, Jungzwiebel, Petersilie & schwarzer Trüffel <sup>ACGLO</sup>	22
 ROSA GEBRATENE RINDERFILETSCHNITTEN	
Pfefferrahmsauce, wilder Brokkoli & Erdäpfelgnocchi <sup>ACGLO</sup>	24
 EL GAUCHO SURF & TURF BURGER	
Chilimayo, gebratene Garnele, Salat, sonnengetrocknete Tomaten, Sour Cream & Tropea-Zwiebel <sup>ABDG</sup>	16

## SALADS

HERBSTSALAT	7
Bittersalate, Walnüsse, Karotte, Walnussöl & Weißweinessig <sup>GLMO</sup>	
VOGERSALAT	7
Erdäpfel, Speck, Knoblauch, Apfelessig, Kernöl & geröstete Kürbiskerne <sup>GHLMO</sup>	
CAESAR SALAD	7
Original Cipriani-Dressing, Croutons & Grana <sup>ADGMO</sup>	

## SIDES

GESCHMORTER HOKKAIDO-KÜRBIS & STEIRISCHER PROSCIUTTO <sup>G</sup>	5
KOHLSPROSSEN & POLONAISE <sup>ACG</sup>	4
ALLERHAND BOHNEN MIT SPECK <sup>GP</sup>	4
WILDER BROKKOLI & MANDELN <sup>GH</sup>	5
SCHWAMMERLGULASCH MIT RAHM <sup>GLO</sup>	5
ERDÄPFEL-BUTTER-PÜREE & RÖSTZWIEBEL <sup>AGO</sup>	4
ZUCCHINI, PAPRIKA, ZUCKERMAIS & MELANZANI	5
HUMITAS – ORIGINALE MAISTASCHEN <sup>GO</sup>	4
TRÜFFELGNOCCHI MIT RAHM <sup>ACGLO</sup>	5
OFENKARTOFFEL MIT SOUR CREAM <sup>GO</sup>	3
ORIGINAL STEAK FRIES <sup>O</sup>	3

## SAUCES

PFEFFERRAHMSAUCE <sup>GLO</sup>	3
SAUCE BÉARNAISE <sup>OGLMO</sup>	2
GAUCHO CHIMICHURRI SCHARF <sup>MO</sup>	2
AUFGESCHLAGENE KRÄUTERBUTTER <sup>G</sup>	2
BBQ DIP „GAUCHO EDITION“ <sup>O</sup>	2
ORGANIC KETCHUP v. CURTICE BROTHERS <sup>G</sup>	2
ORGANIC MUSTARD v. CURTICE BROTHERS <sup>G</sup>	2
ORGANIC MAYO v. CURTICE BROTHERS <sup>G</sup>	2

## PIMP ↑ YOUR STEAK

1 Stk. Soft Shell Crab <sup>B</sup>	9
1 Stk. Riesengarnele vom Grill mit Kräutern <sup>B</sup>	7
1 Scheibe gebratene Gänseleber	7
1 Stk. Spiegelei <sup>C</sup>	2
mit Trüffelbutter überbacken <sup>ACG</sup>	6



EL GAUCHO  
ALM-BULLEN-STEAK  
Regionales Rind, 21 Tage  
wet aged gereift



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