

## STARTERS

### TATAR VOM HEIMISCHEN BIO-RIND

- CLASSIC: Butter, Kapern & roter Zwiebel <sup>ADGMO</sup> 17
- SURF & TURF: Kresse, Chilimayo & Garnele <sup>ABDGMO</sup> 19
- SPECIAL: Trüffel & Trüffelbutter <sup>ADGMO</sup> 19

### ROSA KALBSRÜCKEN

- Artischocke, Pistazien, Blutampfer & Pecorino <sup>GHLMO</sup> 18

### GEGRILLTER ZIEGENKÄSE

- Kürbis, Birne, schwarze Walnüsse & Chicoree <sup>GLMO</sup> 16

### GERÄUCHERTER LACHS

- Erdäpfel, Kren, Rettich & rote Rübe <sup>DGO</sup> 18

## SOUPS

### TOPINAMBURSCHAUMSUPPE

- BBQ-Ente & Maroni <sup>GLO</sup> 9

### RINDERKRAFTSUPPE

- Wurzelgemüse, Schnittlauch, Sherry & Grießnockerl <sup>ACLO</sup> 9

## SPECIALS

### TAGLIOLINI

- Golddotter, Belper Knolle & Istrischer Trüffel <sup>ACGL</sup> 23

### GEGRILLTE LACHSFORELLE

- Pasta Risoni, Kürbis & Schafskäse <sup>ACDGL</sup> 28

### MAISHÄHNCHEN VOM GRILL

- Gerösteter Karfiol, Karfiolcreme & Croûtons <sup>ALO</sup> 24

### GEGRILLTER WILDSCHWEINRÜCKEN

- Kohlsprossen, Süßkartoffeln, Vogelbeeren & Jus <sup>GLO</sup> 29

### GEBRATENE

### RINDERFILETSCHNITTEN

- Pfefferrahmsauce & Trüffelgnocchi <sup>ACGLO</sup> 27

### EL GAUCHO BEEF BURGER

- Sour Cream, Salat, Speck & Cheddar <sup>ACGO</sup> 16

# The Steaks

## A Dry Aged Beef

100 % HEIMISCHES RIND  
MINDESTENS 21 TAGE TROCKEN GEREIFT

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 18
- 300 Gramm 25
- 400 Gramm Churrasco 35

### BIFE DE CHORIZO – RUMP STEAK

- 300 Gramm 27
- 400 Gramm 34
- 400 Gramm Churrasco 35

### BIFE DE LOMO – FILET STEAK

- 150 Gramm Ladysteak 25
- 250 Gramm 35
- 350 Gramm 42
- 350 Gramm Churrasco 43

### BIFE DE ANCHO – RIBEYE STEAK

- 300 Gramm 29
- 400 Gramm 36

### PINCHO DE CARNE 300g GAUCHO SPIESS

- Huft, Filet, Rump, Ribeye 34

### SURF & TURF SPIESS

- 150 Gramm Filet, Garnelen & Petersilien-Knoblauch-Öl 36

## The Butcher's Special

### QUEEN'S CUT DRY AGED, 280g 36

Das wohl beste Stück vom heimischen Rind, das Filet, wird aus dem hinteren Rücken geschnitten. Bei diesem Cut wird es 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.

TIPP: in jeder Garstufe ein Erlebnis, aber wir empfehlen es Medium rare gebraten!

## SALADS

### RUCOLASALAT

- Balsamico-Dressing, Pinienkerne, Grana, Oliven & getrocknete Paradeiser <sup>GHLMO</sup> 8

### VOGERSALAT

- Speck, Erdäpfel, Apfelessig, Knoblauch, Kernöl & geröstete Kürbiskerne <sup>GHLMO</sup> 8

### CAESAR SALAD

- Original Cipriani-Dressing, Croûtons & Grana <sup>ADGMO</sup> 8

## SIDES

- PASTA RISONI MIT KÜRBIS & SCHAFSKÄSE <sup>ACGLO</sup> 5

- ALLERHAND GRÜNE BOHNEN MIT SPECK <sup>GP</sup> 5

- GERÖSTETER KARFIOL & KARFIOLCREME <sup>GL</sup> 5

- SÜSSKARTOFFELN AL FORNO & CHORIZO <sup>GLO</sup> 5

- TOPINAMBUR & SHIITAKE PILZE <sup>G</sup> 5

- KOHLSPROSSEN & BUTTERBRÖSEL <sup>AGL</sup> 5

- ZUCCHINI, PAPRIKA, MAIS & MELANZANI 5

- HUMITA – ORIGINALE MAISTASCHE <sup>GO</sup> 5

- TRÜFFELGNOCCHI MIT RAHM <sup>ACGLO</sup> 5

- BIO-OFENKARTOFFEL MIT SOUR CREAM <sup>GO</sup> 5

- ORIGINAL STEAK FRIES <sup>O</sup> 4

## SAUCES

- PFEFFERRAHMSAUCE <sup>GLO</sup> 3

- SAUCE BÉARNAISE <sup>CGLMO</sup> 3

- GAUCHO CHIMICHURRI SCHARF <sup>MO</sup> 3

- TRÜFFELMAYO <sup>GM</sup> 3

- AUFGESCHLAGENE KRÄUTERBUTTER <sup>G</sup> 2

- BBQ DIP „GAUCHO EDITION“ <sup>O</sup> 3

- KETCHUP <sup>G</sup> 2

- KRÄUTERSENF <sup>G</sup> 2

- MAYONNAISE <sup>G</sup> 2

## PIMP ↑ YOUR STEAK

- 1 Stk. Soft Shell Crab <sup>AB</sup> 9

- 1 Scheibe gebratene Gänseleber 9

- 1 Stk. Black Tiger Garnele vom Grill 8

- 1 Stk. Spiegelei <sup>C</sup> 2

- mit „Butter a la Pimienta“ <sup>GM</sup> 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