

STARTERS	
TATAR VOM HEIMISCHEN BIO-RIND	
• CLASSIC: Butter, Kapern, Kresse & rote Zwiebel ^{ADGMO}	17
• SURF & TURF: Butter, Kresse, Chilimayo & Black Tiger Garnele ^{ABDGMO}	19
JAKOBSMUSCHELN	19
Kohlrabi & Erbse ^{AGL}	
SEESÄBLING	19
Sashimi, Karotte, Saubohne, Romana Salatherzen & Schalotten ^{AFGNO}	
BÜFFELMOZZARELLA	17
Grüner Spargel, Pistazie, grüner Apfel & Basilikum ^{GHLMO}	

SOUPS	
SPARGELSCHAUMSUPPE	10
Roh mariniertes Rinderfilet & Kräuterpesto ^{GO}	
RINDERKRAFTSUPPE	9
Wurzelgemüse, Schnittlauch, Sherry & Griesnockerl ^{ACGLO}	

SPECIALS	
SPARGELRISOTTO	22
Verpeln, Pinienkerne, Wildkräuter & Grana ^{GO}	
GEBRATENE GOLDBRASSE	29
Cremiges Gerstl, Kohlrabi & Erbse ^{ADGL}	
AUSGELÖSTES MAISHÄHNCHEN	25
Heimischer Spargel, Pak Choi, Tsuyu, Jungzwiebel & Limette ^{ADFG}	
LAMMCHOPS	33
Bohnencassoulet, Chorizo, geschmorter Spitzpaprika & Thymianjus ^{GLOP}	
GEBRATENE RINDERFILETSCHNITZEN	28
Pfefferrahmsauce & Erdäpfelgnocchi ^{ACGLO}	
EL GAUCHO BEEF BURGER	16
Sour Cream, Salat, Paradeiser, Gurke, Zwiebel & Cheddar ^{ACGO}	

The Steaks

A

Dry Aged Beef

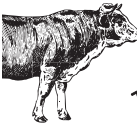
100 % HEIMISCHES RIND
MINDESTENS 21 TAGE TROCKEN GEREIFT

Porterhouse Steak
T-Bone Steak
Rump Steak
Ribeye Steak
Tomahawk

SOLANGE DER VORRAT REICHT

Gerne sind wir Ihnen bei der Wahl behilflich!

pro 100g 13



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 26
250 Gramm 36
350 Gramm 43
350 Gramm Churrasco 44

BIFE DE ANCHO – RIBEYE STEAK

300 Gramm 29
400 Gramm 36

PINCHO DE CARNE 300g GAUCHO SPIESS

Huft, Filet, Rump, Ribeye 35

SURF & TURF SPIESS

150 Gramm Filet, Garnelen & Petersilien-Knoblauch-Öl 37

The Butcher's Special

TIRA DE CUADRIL 600 / 800g 49 / 68

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

TIPP: Wir empfehlen es zum Teilen und Medium Rare gebraten, damit das fettarme Fleisch wunderbar zart bleibt!

SALADS	
WIENER HÄUPTELSALAT	9
Apfelessig, Kernöl, Spargel, Radieschen, geröstete Kürbiskerne & Gartenkresse ^{GHLMO}	
CAESAR SALAD	9
Original Cipriani-Dressing, Croûtons & Grana ^{ADGMO}	

SIDES	
CREMIGES GERSTL KOHLRABI & ERBSE ^{AGL}	5
BOHNENCASSOULET & CHORIZO ^{GLOP}	5
BLATTSPINAT & MANGOLD ^G	5
HEIMISCHER SPARGEL PAK CHOI & TSUYU ^{ADFG}	6
OFENKAROTTE, POLENTA & DUKKAH ^{GHL}	5
GESCHMORTE SPITZPAPRIKA PANCETTA & KERNÖL	5
HUMITA – ORIGINALE MAISTASCHE ^{GO}	5
TRÜFFELGNOCCHI MIT RAHM ^{ACGLO}	6
ORIGINAL STEAK FRIES ^O	5
BIO-OFENKARTOFFEL MIT SOUR CREAM ^{GO}	5

SAUCES	
PFEFFERRAHMSAUCE ^{GLO}	3
SAUCE BÉARNAISE ^{CGLMO}	3
GAUCHO CHIMICHURRI SCHARF ^{MO}	3
TRÜFFELMAYO ^{GM}	3
AUFGESCHLAGENE KRÄUTERBUTTER ^G	3
BBQ DIP „GAUCHO EDITION“ ^O	3
KETCHUP ^G	2
KRÄUTERSENF ^G	2
MAYONNAISE ^G	2

PIMP ↑ YOUR STEAK	
1 Stk. Soft Shell Crab ^{AB}	9
1 Scheibe gebratene Gänseleber	10
1 Stk. Black Tiger Garnele vom Grill	8
1 Stk. Spiegelei ^G	3
mit „Butter a la Pimienta“ ^{GM}	4



EL GAUCHO SECRETS
SCAN ME - SHOP NOW!

A

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