

## STARTERS -----

### TATAR VOM HEIMISCHEN BIO-RIND

#### CLASSIC

Salzbutter, Kapern, Sardellen, eingelegte Zwiebel & Chili <sup>ADGMO</sup> 17

#### ASIA

Wasabi-Butter, Teriyaki, Senfkaviar, eingelegter Ingwer & Wakame <sup>ADFGN</sup> 17

+ Black Tiger Garnele <sup>B</sup> 6

+ Gänseleber 10

### OKTOPUS & BLUNZE 19

Sarma, Apfel & Curry <sup>AGLOR</sup>

### TEMPURA GARNELEN 19

Garnelen, Mojo Rojo, Meeresspargel & Safran <sup>ABCG</sup>

### RÜBEN RARITÄTEN geräuchert 17

Pistazien, Ricotta, Minze & Ras el-Hanout <sup>GHL</sup>

## SOUPS -----

### SPICY PAPAYA SUPPE 12

Kokos, Erdnüsse, Koriander & Crab Cake <sup>ABCEL</sup>

### RINDERKRAFTSUPPE 9

Ochsenschlepp Wan Tan, Wurzelgemüse, Sherry & Schnittlauch <sup>ACGLO</sup>

## SALADS -----

### VOGERLSALAT 9

Apfelessig, Kürbiskernöl, Erdäpfel, Speck, Knoblauch & geröstete Kürbiskerne <sup>LMO</sup>

### CAESAR SALAD 9

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



Gedeck: Ofenfrisches Gaucho-Brot, Gewürzmischung, Butter, Eingelegtes & Rauchiges | € 4,90 p.P.

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 einzigartigem und unverkennbarem Geschmack auf Ihrem Teller.

### PORTERHOUSE STEAK | T-BONE STEAK | RUMP STEAK

### RIBEYE STEAK | TOMAHAWK pro 100g 13

*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 19  
300 Gramm 26  
400 Gramm *Churrasco* 36

### RUMP STEAK

300 Gramm 30  
400 Gramm 38  
400 Gramm *Churrasco* 39

### RIBEYE STEAK

300 Gramm 30  
400 Gramm 38

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

### FILET STEAK

150 Gramm 28  
250 Gramm 38  
350 Gramm 45  
350 Gramm *Churrasco* 46

### 300G GAUCHO SPIESS

Huft, Filet, Rump & Ribeye 35

### SURF & TURF SPIESS

150 Gramm Filet, Garnelen & Petersilien-Knoblauch-Öl 39

## THE BUTCHER'S SPECIAL -----

### TIRA DE CUADRIL 600g / 800g 52 / 71

*Bei diesem Spezialschnitt 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!*

## PIMP ↑ YOUR STEAK -----

### 1 Stk. SOFT SHELL CRAB <sup>AB</sup> 9

### 1 Scheibe GEBRATENE GÄNSELEBER 10

### 1 Stk. BLACK TIGER GARNELE vom Grill 6

### 1 Stk. SPIEGELEI <sup>C</sup> 3

### mit BUTTER „A LA PIMIENTA“ <sup>GM</sup> 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 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.*

### KING'S CUT 57 / 74

600g / 800g



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

### RIBEYE A LA PIMIENTA 42

400g



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

### TIRA DE ANCHO RIBEYE 57 / 74

600g / 800g



*Bei diesem Spezialschnitt 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.*

## SIDES -----

ALLERHAND BOHNEN mit Speck <sup>GP</sup> 5

GERÄUCHERTES PAPRIKAKRAUT <sup>GLO</sup> mit Chorizo & Sauerrahm 5

MELANZANI mit Miso & Sesam <sup>FN</sup> 6

GEGRILLTES FRÜHLINGSGEMÜSE <sup>G</sup> 6

WILDER KARFIOL <sup>G</sup> mit Karfiolcreme & Sonnenblumenkernen 6

HUMITA originale Maistasche <sup>G</sup> 5

EL GAUCHO TRÜFFELGNOCCHI <sup>ACGLO</sup> 6

ORIGINAL STEAK FRIES 5

BIO-OFENKARTOFFEL mit Sour Cream <sup>G</sup> 5

CREMIGE POLENTA mit Zitrone & Salbei <sup>G</sup> 5

## SAUCES -----

PFEFFERRAHMSAUCE <sup>GLO</sup> 4

SAUCE BÉARNAISE <sup>CGLMO</sup> 4

OCHSENSAUCE mit Trüffel <sup>LMO</sup> 4

GAUCHO CHIMICHURRI, scharf <sup>MO</sup> 3

TRÜFFELMAYO, vegan 3

JALAPEÑO-SALSA, vegan 3

KRÄUTERBUTTER, aufgeschlagen <sup>G</sup> 3

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

KRÄUTERSENF <sup>G</sup> 2

## SPECIALS -----

SHITAKE RAVIOLI hausgemacht 24  
Erbsen, Frischkäse & Cashewkerne <sup>ACGHL</sup>

WEISSER WALLER 32  
geräuchertes Paprikakraut, Chorizo, Sauerrahm & Bouillabaisse <sup>BDGLO</sup>

PERLHUHNBRUST 25  
wilder Karfiol, Sonnenblumenkerne & Jus <sup>GLO</sup>

GESCHMORTE SHORT RIBS 29  
cremige Polenta, Zitrone, Salbei & Kräuterseitlinge <sup>GLMO</sup>

RINDERFILETSCHNITZEN flambiert 31  
Cognac-Rahmsauce, Erdäpfelgnocchi & grüner Spargel <sup>ACGLO</sup>

EL GAUCHO BEEF BURGER 19  
Salat, BBQ, eingelegte Gurken, Speck, Cheddar & Steak Fries <sup>ACGO</sup>