

STARTERS -----

TATAR VOM HEIMISCHEN BIO-RIND

CLASSIC

Salzbutter, Kapern, Sardellen, eingelegte Zwiebel & Chili ^{ADGMO} 19

+ Black Tiger Garnele ^B 8

+ Gänseleber 10

SASHIMI VOM ROTEN CARABINERO 21

Mango, Gurke, Jungzwiebel, Yuzu-Ponzu, Sesam & Sriracha ^{BCDF}

PATA NEGRA, 36 MONATE 21

geräucherter Spitzpaprika, Melonensalat & Oliven-Grissini ^{ALM}

BURRATA 19

Ochsenherz-Tomaten, gegrillter Pfirsich, Basilikum-Frischkäse & Focaccia ^{AGLM}

SOUPS -----

GELBE

TOMATENSCHAUMSUPPE 10

Salsa Verde, Jakobsmuschel & Piment d'Espelette ^{LOR}

RINDERKRAFTSUPPE 10

gerollte Liebstöckel-Frittata, Wurzelgemüse, Sherry & Schnittlauch ^{ACGLO}

SALADS -----

WIENER HÄUPELSALAT 9

Erdäpfel, Speck, geröstete Eierschwammerl, Apelessig, Kürbiskernöl & geröstete Kürbiskerne ^{MO}

CAESAR SALAD 9

Original Cipriani-Dressing, Croûtons & Grana ^{ADGMO}



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 *Churrasco* 37

RUMP STEAK

300 Gramm 31
400 Gramm 39
400 Gramm *Churrasco* 40

RIBEYE STEAK

300 Gramm 32
400 Gramm 40

FILET STEAK

150 Gramm 29
250 Gramm 39
350 Gramm 47
350 Gramm *Churrasco* 48

300G GAUCHO SPIESS

Huft, Filet, Rump & Ribeye 37

SURF & TURF SPIESS

150 Gramm Filet, Garnelen & Petersilien-Knoblauch-Öl 41

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

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 ^{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



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 59 / 75

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 44

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 59 / 75

600g / 800g



Bei diesem Spezialschnitt wird ein großes Ribeye Stück der Breite nach dünn aufgeschnitten, sodass die Fleischteile, die dieses Steak rund um das Fettauge vereint, perfekt genossen werden können.

SIDES -----

ALLERHAND BOHNEN mit Speck ^{GP} 6

ERDÄPFELPÜREE 6

mit Röstzwiebel & Schnittlauch ^{AG}

CREMIGER BLATTPINAT mit Feta ^{AGL} 6

GEGRILLTES SOMMERGEMÜSE 6

EIERSCHWAMMERL-RISONI 6

mit Parmesan und jungen Erbsen ^{ACFGLM}

GEGRILLTE BIO-KAROTTE mit Pinienkernen & Karottengrün ^G 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 5

mit Sour Cream & Schnittlauch ^G
+ Speck oder Bergkäse ^G je +1

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 -----

GEGRILLTES SPITZKRAUT 23

Chili, Soja, Miso, Erdäpfelpüree & Röstzwiebel ^{AFG}

SEEZUNGE IM GANZEN 39

Zitronen-Kapernbutter, Rosmarinerdäpfel & grüner Salat ^{DGLMO}

MAISHÄHNCHENBRUST 27

Eierschwammerl-Risoni, Parmesan, junge Erbsen & Salsa Verde ^{ACFGLM}

GEGRILLTE LAMMCHOPS 35

allerhand Bohnen mit Speck, Humita & Jus ^{GLOP}

ROSA GEBRATENE RINDERFILETSCHNITZEN 31

Eierschwammerl-Pappardelle & Gartenkresse ^{ACGLO}

EL GAUCHO DOUBLE SMASH CHEESE BURGER 23

Salat, eingelegte Gurken, Speck, Sriracha-Mayo & Steak Fries ^{ACGO}