

STARTERS -----

TATAR VOM HEIMISCHEN BIO-RIND

CLASSIC	
Salzbutter, Kapern, Sardellen, eingelegte Zwiebel & Chili ^{ADGMO}	19
+ Black Tiger Garnele ^B	8
+ Gänseleber	10

„HOT TEMPURA PRAWNS“	21
Mangroven-Garnele im Tempurateig, Jalapeño, Limette & Miso-Chili-Mayo ^{ABFG}	

GÄNSELEBERTERRINE	22
Feigengelee, Portweifeigen & warmer Brioche ^{ACGO}	

KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE	19
Bittersalat, Walnüsse, Blutorange & Aceto Balsamico ^{GHLM}	

SOUPS -----

TOM YAM GUNG	12
Garnelen, Jungzwiebel, Shiitake & Koriander ^{ABDLO}	

RINDERKRAFTSUPPE	10
gerollte Liebstöckel-Frittata, Wurzelgemüse, Sherry & Schnittlauch ^{ACGO}	

SALADS -----

VOGERLSALAT	9
Erdäpfel, Speck, Apfelessig, Kürbiskernöl & geröstete Kürbiskerne ^{MO}	

CAESAR SALAD	9
Original Cipriani-Dressing, Croûtons & Grana ^{ADGMO}	



Wir möchten höflichst darauf hinweisen, dass wir € 5,50 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		FILET STEAK	
200 Gramm	22	150 Gramm	29
300 Gramm	28	150 Gramm Churrasco	30
400 Gramm Churrasco	38	250 Gramm	42
		350 Gramm	48
RUMP STEAK		350 Gramm Churrasco	49
300 Gramm	32		
400 Gramm	41	300G GAUCHO SPIESS	
400 Gramm Churrasco	42	Huft, Filet, Rump & Ribeye	39
		SURF & TURF SPIESS	
RIBEYE STEAK		150 Gramm Filet, Garnelen & Petersilien-Knoblauch-Öl	45
300 Gramm	35		
400 Gramm	45		

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

THE BUTCHER'S SPECIAL ----- PIMP ↑ YOUR STEAK -----

TIRA DE CUADRIL 600g / 800g	52 / 71	1 Stk. SOFT SHELL CRAB ^{AB}	10
<i>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!</i>		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	KING'S CUT	62 / 82
Dry Aged, 280g		600g / 800g	
	<i>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.</i>		<i>Die Krone wird aus dem gut marmorierten Mittelstück des Rinderrückens geschnitten. Die äußere Fettschicht verleiht dem Fleisch einen einzigartigen Geschmack.</i>
RIBEYE A LA PIMIENTA	49	TIRA DE ANCHO RIBEYE	65 / 85
400g		600g / 800g	
	<i>Eine echte Geschmacksexplosion ist unserem Head Butcher Daniel gelungen: ein großes Ribeye Steak mit gestoßenen Pfeffersorten, argentinischem Salz und Kräuterbutter.</i>		<i>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.</i>

SIDES -----

ALLERHAND BOHNEN mit Speck ^{GP}	6
CREMIGE POLENTA mit Kirschparadeisern & Basilikum ^{GO}	6
GEGRILLTES GEMÜSE	6
GESCHMORTE SCHLANGENMELANZANI mit Gremolata & Schafskäse ^{GO}	6
ROTES LINSEN-DAL mit Papadam & Koriander ^{ALO}	6
PIMIENTOS DE PADRON mit Maldonsalz	6
HUMITA originale Maistasche ^G	6
EL GAUCHO TRÜFFELGNOCCHI ^{ACGO}	7
ORIGINAL STEAK FRIES	6
EL GAUCHO TRÜFFEL FRIES klein / groß ^G 9 / 18	
BIO-OFENKARTOFFEL mit Sour Cream & Schnittlauch ^G	5

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 -----

CARNAROLI-RISOTTO	24
Steinpilze, Trüffel, Lauch & Grana ^{GO}	
RIESENKALMAR „A LA PLANCHA“ WILDFANG AUS SPANIEN	33
Olivensöl, Zitrone, Knoblauch, Cherrytomaten & Petersilie, dazu hausgemachte Focaccia ^{AGR}	
STEIRISCHE MAISHÄHNCHENSUPREME	27
Rotes Linsen-Dal, Pimientos de Padron, Papadam & Koriander ^{AGL}	
ZWEIERLEI VOM LAMM	36
Geschmorte Lammschulter & rosa gegrillter -Rücken, cremige Polenta, Schlangemelanzani & Paradeiser ^{GO}	
ROSA GEBRATENE RINDERFILETSCHNITTEN „GRAF ANDRÁSSY“	35
Paprika, Gurke, rote Zwiebel, Pilze, Sauerrahm, Petersilie & Erdäpfelgnocchi ^{ACGO}	
EL GAUCHO DOUBLE SMASH CHEESE BURGER	23
Salat, eingelegte Gurken, Speck, Senf & Steak Fries ^{ACGMO}	