

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}	

JAKOBSMUSCHELN	21
Gurke, Fenchel, Dill & Buttermilch ^{GLMR}	

GERÖSTETER SPITZPAPRIKA	19
Stracciatella di Burrata, bestes kroatisches Olivenöl, Paprikacreme & Basilikum ^{AGLO}	

SOUPS -----|

GAZPACHO	10
knuspriger Oktopus & Oliventoast ^{AGR}	

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

SALADS -----|

FRENCH SALAD	9
Grüne Fisolen, Oliven, Frischkäse, eingelegter Zwiebel & French Dressing ^{CGLM}	

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.



Nice to meat 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
RIBEYE STEAK		SURF & TURF SPIESS	
300 Gramm	35	150 Gramm Filet, Garnelen &	45
400 Gramm	45	Petersilien-Knoblauch-Öl	

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“ ^{AGM}	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 62 / 82 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 ^{AG} 49 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 65 / 85 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 ^P	6
LAUWARME TOMATENRARITÄTEN mit Tropea-Zwiebel	6
GEGRILLTES SOMMERGEMÜSE ^G	6
BLATTSPINAT mit Miso & Sesam ^{AFGN}	6
RATATOUILLE mit Kräutersalat	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 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 -----|

HAUSGEMACHTE ARTISCHOCKEN-AGNOLOTTI 24 geröstete Artischockenböden, Zucchini & Belper Knolle ^{ACGL}	
---	--

GEGRILLTES THUNFISCHSTEAK 33 lauwarme Tomatenraritäten, Tropea-Zwiebel & Pimientos de Padron ^D	
---	--

MAISHÄHNCHEN-SUPRÊME 28 Erdäpfel-Wasabi-Terrine, Blattspinat, Miso & Sesam ^{AFGN}	
--	--

GEGRILLTE LAMMKRONE 36 Ratatouille, Jus & Kräutersalat ^{GLO}	
--	--

ROSA GEBRATENE RINDERFILETSCHNITZEN „THAI SALAD“ 35 Minze, Thai-Basilikum, Chili, Gurke, Paradeiser, marinierter Zwiebel & Soba-Nudeln ^{ACDGR}	
---	--

EL GAUCHO DOUBLE SMASH CHEESE BURGER 23 Salat, eingelegte Gurken, Speck, Senf & Steak Fries ^{ACGMO}	
--	--