EL GAUCHO

Nice to meat you!

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

OKTOPUS-CARPACCIO — 21
Blunzen-Wan-Tan, rote Rübe, Kren & Senfkaviar ACGLOR

ROSA MILCHKALB — 21
Steinpilze, Trüffel & Walnüsse GH

SOUPS

KÜRBIS-MISO-SUPPE — 10
Hokkaido-Springroll AFGLO

RINDERKRAFTSUPPE — 10
Markknöderl, Wurzelgemüse, Sherry & Schnittlauch ACGLO

SALADS

VOGERLSALAT — 9
Erdäpfel, gerösteter Bauernspeck, Apfelessig, prämiertes Kürbiskernöl & geröstete Kürbiskerne LMO

CAESAR SALAD — 9
Original Cipriani-Dressing, Croûtons & Grana ADGMO

BUN & BEEF

KOBE BEEF AUSTRIA® & PRAWN BURGER — 28
Brioche-Bun mit 100% österreichischem Kobe-Beef, Miso-Mayo, Garnelen & Asian Chopped Salad ACGMO

EL GAUCHO DOUBLE SMASHED CHEESE BURGER — 23
Brioche-Bun, EL GAUCHO Premium Beef, Salat, eingelegte Gurken, Speck, Senf & Steak Fries ACGMO

Wir möchten höflichst darauf hinweisen, dass wir € 5,50 pro Person für Gedeck berechnen.

Gedeck: Ofenfrisches Gaucho-Brot, Gewürzmischung, Butter, Eingelegtes & Rauchiges

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 behilflich!

EL GAUCHO PREMIUM BEEF

HUFT STEAK
200 Gramm — 22
300 Gramm — 28
400 Gramm *Churrasco* — 38

RUMP STEAK
300 Gramm — 32
400 Gramm — 41
400 Gramm *Churrasco* — 42

RIBEYE STEAK
300 Gramm — 35
400 Gramm — 45

FILET STEAK
150 Gramm — 29
150 Gramm Churrasco — 30
250 Gramm — 42
350 Gramm — 48
350 Gramm *Churrasco* — 49

300g GAUCHO SPIESS
Huft, Filet, Rump & Ribeye — 39

SURF & TURF SPIESS
150 Gramm Filet, Garnelen & Petersilien-Knoblauch-Öl — 45

***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.

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.

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.

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 GP — 6
GEGRILLTES GEMÜSE G — 6
GEGRILLTE EDELPILZE mit Zitronenthymian G — 7
KÜRBIS AL FORNO mit Harissa GOL — 6
FRANZÖSISCHES ERDÄPFELBUTTERPÜREE G — 6
PIMIENTOS DE PADRÓN mit Chipotle AFN — 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 — 6

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

GEGRILLTE SEEZUNGE — 33
Zitronen-Kapernbutter & französisches Erdäpfelbutterpüree DG

HAUSGEMACHTE TRÜFFELRAVIOLI — 24
gegrillte Edelpilze, Kirschtomaten & Junglauch ACG

HALBES AUSGELÖSTES MAISHÄHNCHEN — 28
gegrilltes Gemüse, Churrasco-Marinade & Jus GLO

GEGRILLTER HIRSCHRÜCKEN — 36
Kürbis al Forno mit Harissa, Trüffelgnocchi & Jus ACGLO

ROSA GEBRATENE RINDERFILETSCHEIBEN — 31
Pfefferrahmsauce, Schnittlauch & Tagliatelle ACGLO

el Gaucho Secrets
Scan me • shop now

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser geschultes Personal.
Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt.