

STARTERS

TATAR VOM PREMIUM-RIND	
• CLASSIC: Butter, Zwiebeln & Kapern	16
• SURF & TURF: Kresse, Chilimayo & Garnele	17
• ROSSINI: Gänseleber & Trüffelbutter	21
GESCHMORTE HAFERWURZEL	15
Erdäpfel, Sesam, Shitake, Salbei & Belper Knolle	
GRATINIERTER JAKOBSMUSCHEL	17
Kräuterbutter & Spinat	
LACHS & KAVIAR	17
Schwarzwurzel, Orange, gegrillte Salatherzen & Pumpernickel	

SOUPS

GARNELEN-KOKOSSUPPE	8
Tempura-Garnele, Thaicurry & Koriander	
MUSKATKÜRBIS	8
Kalt geräucherter Heilbutt & Ingwer	
OX TAIL	8
Wurzelgemüse, Schnittlauch, Sherry & Grießnockerl	

SALADS

BITTERSALATE	7
Granatapfel, Cashewntisse, Balsamico & Olivenöl	
VOGERLSALAT	7
Erdäpfel, knuspriger Speck, Knoblauch, Apfelessig, Kernöl & geröstete Kürbiskerne	
CAESAR SALAD	7
Original Cipriani-Dressing, Croutons & Grana	



DRY AGED BEEF

100 % STEIRISCHES PREMIUM-FLEISCH
MINDESTENS 21 TAGE TROCKEN GEREIFT

Porterhouse Steak	SOLANGE DER VORRAT REICHT Gerne sind wir Ihnen bei der Wahl behilflich!
T-Bone Steak	
Rump Steak	
Ribeye Steak	
pro 100g	9



EL GAUCHO BEEF

BIFE DE CUADRIL – HUFT STEAK	
200 Gramm	17
300 Gramm	24
300 Gramm Churrasco	25
BIFE DE CHORIZO – RUMP STEAK	
300 Gramm	26
400 Gramm	32
400 Gramm Churrasco	33
BIFE DE LOMO – FILET STEAK	
150 Gramm Ladysteak	20
250 Gramm	30
350 Gramm	38
350 Gramm Churrasco	39
BIFE DE ANCHO – RIBEYE STEAK	
300 Gramm	26
400 Gramm	31
PINCHO DE CARNE	
300g GAUCHO SPIESS	
Huft, Filet, Rump, Ribeye	30
SURF & TURF SPIESS	
150 Gramm Filet, 3 Stk. Garnelen & Petersilien-Knoblauch-Öl	31



HAUPTSPEISEN

GARNELEN CEVICHE	19/ 25
Avocado, Jalapeños, Süßkartoffel & Amaranth	
KNUSPRIGER OKTOPUS	25
Schwarze Bohnen, Kaktus, Salsa & gepoppter Schweinebauch	
„TORTILLA“	22
Maishähnchen, Polenta, Babymais, Tomatillos, Chipotle & Koriander	

BEILAGEN

Polenta, Babymais & Tomatillo	4
Schwarze Bohnen, Kaktus & gepoppter Schweinebauch	4

SPECIALS

CARNAROLI RISOTTO	
Safran, Rettich, Kräutersalat & Pistazien	18
ROSA GEBRATENE RINDERFILETSCHNITTEN	
Karamellierter Zwiebel, Jus, Kräutersseitlinge & Erdäpfelpüree	23
LAMMCHOPS VOM GRILL	
Pasta Fregola Sarda, Chorizo, Paprika & wilder Brokkoli	28
EL GAUCHO BEEF BURGER	
Sour Cream, Salat, Avocado & eingelegte Paradeiser	15

SIDES

TOPINAMBUR & KRÄUTERSEITLINGE	4
ALLERHAND BOHNEN MIT SPECK	4
BLATTSPINAT & SESAM	4
PASTA FREGOLA SARDA, CHORIZO & PAPRIKA	4
KOHLSPROSSEN & BUTTERBRÖSEL	4
WILDER BROKKOLI & HASELNUSS	5
ZUCCHINI, PAPRIKA, ZUCKERMAIS & ROTER ZWIEBEL	5
ERDÄPFELPÜREE & RÖSTZWIEBEL	4
HUMITAS – ORIGINALE MAISTASCHEN	4
TRÜFFELGNOCCHI MIT RAHM	5
OFENKARTOFFEL MIT SOUR CREAM	3
ORIGINAL STEAK FRIES	3

SAUCES

MADAGASKAR-PFEFFERSAUCE	3
SAUCE BÉARNAISE	2
GETRÜFFELTE OCHSENSAUCE	4
GAUCHO CHIMICHURRI SCHARF	2
AUFGESCHLAGENE KRÄUTERBUTTER	2
BBQ DIP „GAUCHO EDITION“	2
KNOBLAUCH-SAUERRAHM-DIP	2

PIMP ↑ YOUR STEAK

1 Stk. Soft Shell Crab	9
1 Stk. Riesengarnele vom Grill mit Kräutern	7
1 Scheibe gebratene Gänseleber	7
1 Stk. Spiegelei	2
mit Trüffelbutter überbacken	6



DRY AGED BEEF
Exklusiv für uns von unseren ausgewählten Vertragspartnern



EL GAUCHO BEEF
„Premium Edition“
von Black Angus Rindern



CHURRASCO ist ein dünner Spezialschnitt mit Petersilien-Knoblauch-Marinade

