



Die österreichische Küche modern interpretiert, vielfältig und offen für Einflüsse aus anderen Ländern und Regionen.

Originales erhalten, Neues zulassen, Tradition und Weltoffenheit, diesen beiden Geheimnissen der österreichischen Küche führen wir.

Saisonal & Regional

Wir setzen auf traditionelle Lebensmittel zur Unterstützung der heimischen Landwirtschaft; kürzere Lieferwege garantieren die frische unserer Rohstoffe.

Wir legen großen Wert auf eine zeitgemäße und schonende Zubereitung der Speisen. Ziel ist es, die Ursprünglichkeit der Grundprodukte zu bewahren.

Dass wir auf Geschmacksverstärker und künstliche Zusatzstoffe sowie Fleisch aus Massentierhaltung verzichten, muss nicht extra betont werden.

Lieber Gast!

Neu bei uns: Der Kalender *Im Garten mit fleuryayo* 2023 von Jakob mit floraler Kunst (unter anderem) aus dem Gusto-Garten. Regionaler geht es nicht!

Die Produkte dieser Woche

Fleisch: Bio-Rind, Kalb, Lamm - Tauernlamm, Eschenau seit 1989

Pinzgauer Ochs: Fleischhauerrei Rumpod

Saibling: Holzinger - Oberösterreich

Erdäpfel und saisonales Gemüse: Stechaubauer - Saalfelden

Eier (Bodenhaltung): Schatterbauer - Seidlwinkltal, Fam. Huber

Käse: Tauernlamm - Eschenau | Fam. Schlick - Rauris Reichensberg

Ziegenkäse: Steinbockalm in Bucheben (Rexeisen Taxenbach)

Edel-Chutney: Winding Ulrike - Bruck an der Großglocknerstraße

Apero

Crément Rosé Bouvet Excellence 7.9

Aperol Spritz mit Prosecco 6.4

Campari mit frisch gepresstem Orangensaft 6.4

Anitas Haus-Kracherl - Ingwer - Zitronengras 5.0

Ohne Promille:

San Bitter Tonic - Limette 6.0

Vegan: Natureo Sparkling De-Alcoholised - Semi-Seco - Torres 6.0

Weißweine

Rosé vom Zweigelt - Bio - Langenlois - WG Jurtschitsch 2021 5.9

Grauburgunder - Bio - Straden - WG Neumeister 2021 5.9

Riesling Gebietswein - Bio - Wagram - WG Fritsch 2021 6.0

Chardonnay - Bio - Gols - WG Judith Beck 2021 6.0

Rotweine

Pinot Noir - Bio - Thermenregion - WG Johanneshof Reinisch 2019 6.4

Hauswein

Grüner Veltliner - Schönberg- WG. Aichinger - aus der Literflasche* 2021 4.0

Blauer Zweigelt - Jois, Apetlon - WG. Münzenrieder* 2019 5.6

Weine glasweise aus der 0,75l Flasche zu 1/8 Liter

Gedeck

Anitas Gartenkräutersalz, Olivenöl aus Sardinien - kleine Momente aus
der gusto Küche 3.7

*Dieser Wein ist zwar kein Bio-Produkt, er erfüllt allerdings dennoch unsere hohen Qualitätsansprüche

gusto steakKarte

Kalbsrückensteak Bio Lady Cut 200g	24
--------------------------------------	----

Kalbsrückensteak Bio Gentleman Cut 240g	28
---	----

Rumpsteak – Bio Jungrind Lady Cut 200g	28.5
--	------

Rumpsteak – Bio Jungrind Gentleman Cut 240g	32.5
---	------

Rib Eye Steak Pinzgauer Ochs Lady Cut 220g	27
--	----

Rib Eye Steak Pinzgauer Ochs Gentleman Cut 280g	32.8
---	------

Gerne servieren wir dazu

Mediterranes Sommergemüse oder Mischblattsalat

Braterdäpfel

Gartenkräuterbutter – Thai BBQ

gusto speisenfolge

Thai-Beefsalat

Aqua Pur Garnelen – Tataki vom Bio Rind

Mango-Melonen-Relish – Soja

Gegrillter Label Rouge Lachs mit Calamaretti

Gartenzucchini – Fregola Sarda Nudeln – Bauernbuttersoße

Rosa Steak vom Rauriser Reh

Kürbis – Eierschwammerl – Petersiliencreme

Schwarzbeernocken

Sauerrahmeis – Beerenmark – Schokolade

Oder

Regionaler Käse mit Begleitung

Menü in vier Gängen 88.0

Ohne Fisch 77.0

Vorspeisen

Herbstlicher Blattsalat 11.5

Apfel - Trauben - Ziegen-Camembert von der Steinbockalm - Wachtelei

Gehacktes Beef Tartar 19.0

Sriracha Majo - gebackene Karpfen - Tauernroggen - Wachtelei

Carpaccio vom Bio Rind 16.8

Gebratene Eierschwammerl - Bio Balsamico - Parmesan

Ceviche vom Wildlachs 16

Avocado - Maracuja - Limette - Soja

Suppen

Erdäpfel-Eierschwammerl-Suppe 6.9

Pfirsich - Hirsch - Schinken - Kresse

Vegane Kürbiscremesuppe 6,5

Ingwer - Kokos - Zitronengras - Kernöl

Gusto-Fischsuppe 12

Aqua Pur Garnelen - Calamaretti - Tomaten - Chili

Hauptspeisen

Geschmorte Wade vom Pinzgauer Ochs 18.8

Bio Wurzelgemüse - Schnittlauchpüree

Ausgelöstes Wiener Backhendl 18.8

Petersilienerdäpfel - Blattsalat – Preiselbeeren

Gedünsteter Rostbraten und Steak vom heimischen Hirschkalb 27.5

Bio Wurzelgemüse - Eierschwammerl - Petersiliencreme

Risotto mit Eierschwammerl 27.5

Ochsensteak - eingelegter Kürbis

Gefüllte Gusto Spinatknödel 14.5

Bauernkäse - Blattsalat

Vegane Paprikagrauben 15.9

Eierschwammerl - Rucola - Bio Zitrone

Fisch

Gegrillter Label Rouge Lachs 26.0

Gartenzucchini - Fregola Sarda Nudeln - Bauernbuttersoße

Kindergerichte

Wienerschnitzel vom Bio Kalbsrücken mit Bauernpommes	11
Spaghetti mit Bio-Fleischsugo und Parmesan	6.9

Nachspeisen

Gusto süßes 1erlei mit Begleitung	6.6
Gusto süßes 2erlei mit Begleitung	10.8
Gusto süßes 3erlei mit Begleitung	14.5

wählen Sie dabei zwischen

Grießflammerie - Crème brûlée -

Bauerntopfenmousse - Callebaut Schokomousse

Schwarzbeernocken 12

Sauerrahmeis - Beerenmark - Schokolade

hausgemachte Sorbets 9

Basilikum, Himbeer, Zitronengras

Inklusivpreise

Küche: Gregor, Maximilian Langreiter und Maximilian Lackner

Service: Anita