



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

Originale 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!

Die Produkte dieser Woche

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

Pinzgauer Ochs: Fleischhauerrei Rumpold

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

Bilderausstellung: Karin Pearse

Apero

| | |
|----------------------------------------------|-----|
| Crémant Rosé | 7.0 |
| Winzersekt Blanc de Blancs, Dürnberg | 7.0 |
| Aperol Spritz mit Prosecco | 7.8 |
| Campari mit frisch gepresstem Orangensaft | 8.5 |
| Ohne Promille: | |
| Anitas Haus-Kracherl - Ingwer - Zitronengras | 5.8 |
| San Bitter Tonic - Limette | 6.0 |

Weißweine

| | | |
|----------------------------------------------------------------|------|-----|
| <i>Sand und Schiefer</i> - Gelber Muskateller Bio - WG. Tement | 2021 | 6.5 |
| <i>Weißburgunder</i> - Ried Oberaibling - WG. Aichinger* | 2021 | 6.5 |
| <i>Alte Reben</i> - Chardonnay - Gols - WG. Juris* | 2019 | 6.9 |

Rotweine

| | | |
|--------------------------------------------------------|------|-----|
| <i>St. Laurent Bio</i> - Deutschkreuz - WG. Gesellmann | 2020 | 6.5 |
| <i>Rioja Reserva</i> - Spanien - Baron de Ley* | 2017 | 6.9 |

Hauswein

| | | |
|----------------------------------------------------------------------------|------|-----|
| <i>Grüner Veltliner</i> - Schönberg- WG. Aichinger - aus der Literflasche* | 2021 | 4.0 |
| <i>Zweigelt Bio</i> - 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 Speisefolge

Label-Rouge Lachs mit Roten Rüben, gebeizt und roh
Kren - Yuzu

2021 - Sand und Schiefer - Gelber Bio - WG. Tement 6.5

Gebratener Skrei (Winterkabeljau)
Safrankürbis - Bauernbuttersoße - Schnittlauchpüree

2019 - Alte Reben - Chardonnay - Gols - WG. Juris 6.9

Rosa gebratener Rücken vom Tauernlamm
Kohlsprossen - Bergkäse - Polenta

2020 - St. Laurent Bio - Deutschkreuz - WG. Gesellmann 6.5

Topfenknödel
Zirbeneis - Holler - Birnen - Schokolade

Oder

Regionaler Käse mit Begleitung

2020 - Beerenauslese - Apelton - WG. Münzenrieder 5.0

Menü in vier Gängen 96.0 | Menü in drei Gängen 76.0

Vorspeisen

Winter Blattsalat 13.5

Apfel – Trauben – Rüben – Kartoffelmarinade

Gehacktes Beef Tartar 21.0

Sriracha Majo – gebackene Karpfen – Tauernroggen – Wachtelei

Carpaccio vom Reh 18.8

Kürbis – Bio Balsamico – Parmesan

Label-Rouge Lachs mit Roten Rüben, gebeizt und roh 20.0

Kren – Yuzu

Suppen

Kastanien-Weißbier-Suppe 8.9

Trauben – Hirsch – Schinken – Kresse

Vegane Kürbiscremesuppe 7.5

Ingwer – Kokos – Zitronengras – Kernöl

Gusto-Fischsuppe 16

Aqua Pur Garnelen – Tomaten – Chili

Risotti

Steinpilz-Petersilien-Risotto 18.0

Bio Kalbsrücken – Parmesan

Als Hauptspeise 28.5

Hauptspeisen

Rosa gebratener Rücken vom Tauernlamm 38

Kohlsprossen - Bergkäse - Polenta

Geschmorte Kalbswangerl 24.8

Bio Wurzelgemüse - Schnittlauchpüree

Ausgelöstes Wiener Backhendl 22.5

Petersilienerdäpfel - Blattsalat - Preiselbeeren

Rumpsteak vom Bio Jungrind 34

Pfefferbutter - Wilder Broccoli - Erdäpfelgratin

Filetsteak vom Premium Rind 44

Kohlsprossen - Buchenpilze - Erdäpfelgratin

Rosa gebratener Hirschrücken 43

Preiselbeersaft - Kürbis - Kohlsprossen - Vogelbeeren - Petersilcreme

Originale Gusto Spinatknödel 16,9

Braune Butter - Bauernkäse - Blattsalat

Fisch

Gebratener Skrei (Winterkabeljau) 32

Safrankürbis - Bauernbuttersoße - Schnittlauchpüree

Gegrilltes Saiblingsfilet 29

Lauch-Kräuterspinat - Leoganger Dinkelreis

Kindergerichte

| | |
|------------------------------------------------------|-----|
| Wienerschnitzel vom Bio Kalbsrücken mit Bauernpommes | 15 |
| Spaghetti mit Bio-Fleischsugo und Parmesan | 7.5 |
| Kinder Filet Steak mit Bauernpommes 110g | 25 |

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

Topfenknödel Holler-Birnen 12

Zirbeneis - Butterbrösel

hausgemachte Sorbets 10.5

Mango, Cassis, Zitronengras, Himbeer-Rosmarin

mit einem Schuss Wodka oder Prosecco 13.5

Inklusivpreise

Küche: Gregor, Maximilian Langreiter und Maximilian Lackner

Service: Anita