



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.

#### *Saisonale & 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 Guest!

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

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

Sparkling Sekt De-Alcoholised 0,0 Semi Secco 6.0

Autofahrer-Hugo - alkoholfreier Sekt, Holler, Minze und Soda 6.5

## Weiße Weine

*Wiener gemischter Satz Bio* - Wien - WG. Wieninger 2022 6.5

*Riesling vom Schloss Hardegg Bio* - Kadolz - WG. Hardegg 2022 6.5

*Kalk und Schiefer Bio* - Weißburgunder - WG. Anita und Hans Nittnaus 2021 6.9

## Rotweine

*Cuvee Quattro* - Deutschkreuz - WG. Garger 2020 7.5

*Rioja Reserva* - Spanien - Baron de Ley\* 2017 6.9

## Hauswein

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

*Blauer Zweigelt* - Apelton - WG. Münzenrieder 2019 5.6

## Weine glasweise aus der 0,75l Flasche zu $\frac{1}{8}$ 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 Speisenfolge

Gebeizte Lachsforelle

Golden Pur Garnele - Grüner Apfel - Grüner Spargel - Buttermilch

2022 - *Gemischter Satz* - Wien - WG. Wieninger 6.5

---

Gebratener Saibling

Karfiol - Risotto - Zitronenschaum

2021 - *Riesling vom Schloss Bio* - Weinviertel - WG. Schloss Hardegg 6.5

---

Rosa gebratener Rücken vom Bio-Kalb

Italienischer Spargel - Schnittlauchpüree - Hollandaise

2022 - *Kalk und Schiefer - Weißburgunder Bio* - Gols - WG. Nitnaus 6.9

---

Bauerntopfen - Mürbteig

Erdbeer-, Rhabarber- und Tonkabohneneis - weiße Schokolade

Oder

Regionaler Käse mit Begleitung

2020 - *Sauvignon Blanc Bio* - Rueda 5.0

Menü in vier Gängen 96.0 | Menü in drei Gängen 76

## Vorspeisen

Frühlingssalat 13.5

Radieschen - Frischkäse - Spargel

Gehacktes Beef Tartar 22.0

Sriracha Mayo - gebackene Karpern - Tauernroggen - Wachtelei

Carpaccio vom Rinderfilet 18.8

Gemischter Spargel - Parmesan

Gebeizte Lachsforelle 22.0

Golden Pur Garnele - Grüner Apfel - Grüner Spargel - Buttermilch

## Suppen

Frühlingskräutersuppe 7.5

Bärlauch - Geräucherter Rinderschinken - Erbsenkresse - Kräuteröl

Gusto-Fischsuppe 18,0

Aqua Pur Garnelen- Tomaten - Chili

## Vegetarisch

Gegrillter Broccolispargel 18.5

Schnittlauchpüree - Soja - Miso

Gefüllte Gusto-Spinatknödel 18.5

Braune Butter - Bauernkäse - Blattsalat

## Hauptspeisen

Ossobuco vom Junghirsch 28.0

Eingemachte Schwarzbeeren - Frühlingsgemüse - Steinpilze - Püree

Geschmorte Ochsenwangerl 24.8

Bio Frühlingsgemüse - Schnittlauchpüree

Ausgelöstes Wiener Backhendl 22.5

Petersilienerdäpfel - Blattsalat - Preiselbeeren

Rumpsteak oder Rib-Eye vom Bio Jungrind 34

Pfefferbutter - Wilder Broccoli - Erdäpfelroulade

Filetsteak vom Premium Rind 46

Frühlingsgemüse - Thai-Salsa - Erdäpfelroulade

Rosa gebratener Rücken vom Tauernlamm 38

Breite Bohnen - Ofentomaten - Bergkäse-Polenta

Rosa Bio Kalbsrückensteak 38

Italienischer Spargel - Schnittlauchpüree - Hollandaise

## Fisch

Gebratenes Saiblingsfilet 32

Karfiol - Spargel - Risotto - Zitronen-Buttersoße

## Kindergerichte

Wienerschnitzel vom Bio Kalbsrücken mit Bauernpommes	15
Pasta mit Bio-Fleischsugo und Parmesan	9.5
Kinder Filet Steak mit Bauernpommes 110g	25

## Nachspeisen

Gusto süßes 1erlei mit Begleitung	6.6
Gusto süßes 2erlei mit Begleitung	12.8
Gusto süßes 3erlei mit Begleitung	14.5

wählen Sie dabei zwischen

Grießflammerie - Crème brûlée -  
Bauerntopfenmousse - Callebaut Schokomousse

Bauerntopfen - Mürbteig 12.0  
Erdbeer-, Rhabarber- und Tonkabohneneis - weiße Schokolade

Ein Nockerl hausgemachtes Sorbet 4,5  
Nach Tagesangebot

## Inklusivpreise

*Küche*: Gregor Langreiter und Maximilian Langreiter  
*Service*: Anita Langreiter