



Lieber Gast!

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 erfüllen die Kriterien der *AMA GENUSS REGION* und wurden zusätzlich mit dem *Salzburgerland Herkunfts-Zertifikat* ausgezeichnet. 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.

Die Produkte dieser Woche

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

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

Winzersekt Blanc de Blanc – Falkenstein – WG. Dürnberg 7.5

Aperol Spritz mit Prosecco 7.8

Neu: Fuxbau Vogelbeere – Bitter – Holler – Zitronenverbene 6.5

Ohne Promille:

Anitas Haus-Kracherl 5.8

Autofahrer Hugo – Sekt 0,0 Promille – Holler – Minze 5.8

Weißweine

Kamptaler Riesling im Schütt – Schönberg– Weingärtnerei Aichinger^a 2021 6.0

Roter Veltliner Bio – Wagram – Weinberghof Fritsch 2022 6.5

Weißburgunder Ried Oberalbing – Schönberg – Weingärtnerei Aichinger^a 2021 6.5

Rotweine

Cuvee Maximus – Blaufränkisch Merlot Cabernet Sauvignon – WG. Igler^a 2019 6.8

IL Grande silenzio – Montepulciano d’Abruzzo– WG. Fosso Corno 2018 6.8

Hauswein

Grüner Veltliner – Schönberg – WG. Aichinger – aus der Literflasche^a 2021 4.0

Blauer Zweigelt Bio – Apetlon – WG. Münzenrieder 2019 5.9

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

Gedeck

Anitas Gartenkräutersalz, Olivenöl aus Sardinien – kleine Momente aus 3.7

der gusto Küche

^aDieser Wein ist zwar kein Bio-Produkt, er erfüllt allerdings dennoch unsere hohen Qualitätsansprüche

gusto speisenfolge

Schichtsalat – Label Rouge gebeizt und roh mariniert

Melone – Ananas – Curry – Buttermilch

Gegrillter bretonischer Seeteufel und steirische Garnele

Mandeln – Spinat – Tomatenrisotto – Krustentierschaum

Rosa Rücken und Ripperl vom Tauernlamm

Bio Gemüse – Grießgnocchi

Topfenknödel

Butterbrösel – Weinbergpfirsich – Eierliköreis

Oder

Regionaler Käse mit Begleitung

Vorspeisen

Bio Blattsalate 13.5

Melone - Zucchini - Frischkäse vom Tauernscheck

Rehcarpaccio 20.0

Eierschwammerlsalat - Bio Veltlinerbalsamico - Parmesan

Gehacktes Beef Tartar 22.0

Kimchi Majo - gebackene Kapern - Tauernroggen - Wachtelei

Schichtsalat - Label Rouge gebeizt und roh mariniert 25.0

Melone - Ananas - Curry - Buttermilch

Suppen

Bio Erdäpfelsuppe 7.9

gebratene Eierschwammerl - Kräuteröl

Rindsuppe mit gebackenen Kalbsleberknödel 6.5

Gusto-Fischsuppe 18.0

Steirische Garnelen - Tomaten - Chili

Vegetarisch

Pochiertes Bio-Ei mit Eierschwammerl 16

Hollondaise - Schnittlauchpüree - geräucherter Schottenkäse - Blattspinat

Gefüllte Gusto-Spinatknödel 18.5

Braune Butter - Bauernkäse - Blattsalat

Vegane Paprika-Gerstel 18.5

Eierschwammerl - Petersilie - Kräutersalat

Hauptspeisen

Geschmortes Backerl vom Salzburger Rind 24.5

Bio Gemüse - Schnittlauchpüree

Ausgelöstes Wiener Backhendl 22.5

Petersilienerdäpfel - Blattsalat - Preiselbeeren

Gekochte Bio Kalbszunge und Tafelspitz 24.0

Wurzelgemüse - Kren - Schnittlauchpüree

Rumpsteak oder Rib-Eye vom Bio Jungrind 34.0

Pfefferbutter - Wilder Broccoli - Erdäpfelgratin

Filetsteak vom Premium Rind 46.0

Bio Gemüse - Thai-Salsa - Erdäpfelgratin

(+3 Steirische Garnelen 9.0)

Rosa gebratener Rücken und Ripperl vom Tauernlamm 38.0

Bio Gemüse - Grießgnocchi

Rosa Steak vom Rauriser Hirschkalb 34.0

Eierschwammerl - Bio Gemüse - Schnittlauchpüree - Preiselbeeren

Bio Kalbsrückensteak 38.0

marinierter Kohlrabi - Eierschwammerlrisotto

Alte Kuh - Roastbeef Dry Aged 44.0

Kräuterbutter - Broccolispargel - Erdäpfelgratin

Fisch

Gegrillter bretonischer Seeteufel und steirische Garnele 36

Mandeln - Spinat - Tomatenrisotto - Krustentierschaum

Kindergerichte

Wienerschnitzel vom Bio Kalbsrücken mit Bauernpommes 15.0

Pasta mit Bio-Fleischsugo und Parmesan 9.5

Kinder Filet Steak mit Bauernpommes 110g 29.0

Nachspeisen

<i>Gusto</i> süßes 1erlei mit Begleitung	6.6
<i>Gusto</i> süßes 2erlei mit Begleitung	12.8
<i>Gusto</i> süßes 3erlei mit Begleitung	14.5

wählen Sie dabei zwischen

Grießflammerie - Crème brûlée -

Bauerntopfenmousse - Callebaut Schokomousse

Topfenknödel 12.0

Butterbrösel - Weinbergpfirsich - Eierliköreis

Hausgemachte Sorbets 4,5 pro Nockerl

Nach Tagesangebot

Inklusivpreise

Küche: Gregor Langreiter, Maximilian Langreiter und Elena

Service: Anita Langreiter, Christina und Marie

Bilderausstellung: Karoline Maahs-Franke