



Lieber Gast!

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 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

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

Apero

Rosé Winzersekt – Falkenstein – WG. Dürnberg	7.5
Aperol Spritz mit Prosecco	7.8
Neu: Fuxbau Vogelbeere – Bitter – Holler – Zitronenverbene	6.5
Ohne Promille:	
Anitas Haus-Kracherl – Ingwer – Zitronengras	5.8
Autofahrer Hugo – Sekt 0,0 – Holler – Minze	7.5

Weißweine

<i>Original Hauerwein</i> – Gemischter Satz – WG. Alphart am Mühlbach ^a	2021	6.5
<i>Roter Veltliner Bio</i> – Wagram – Weinberghof Fritsch	2022	6.5
<i>Chardonnay Bio</i> – Gols – WG. Judith Beck	2022	6.5

Rotweine

Kreos – Cuvee Blaufränkisch/Syrah/Merlot/Zweigelt – WG. Tesch ^a	2018	6.8
<i>St. Laurent Klassik Bio</i> – Deutschkreuz – WG. Gesellmann	2020	6.5

Hauswein

<i>Grüner Veltliner</i> – Schönberg – WG. Aichinger – aus der Literflasche ^a	2021	4.0
<i>Blaufränkisch Vielfalt Bio</i> – Burgenland – WG. Gober & Feinbichler	2019	5.9

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
---	-----

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

gusto speisenfolge

Ceviche vom Saibling und steirische Gebirgsgarnele

Melone - Ananas - Curry

Gegrillter Zander

Spinat - Tomatenrisotto - Krustentierschaum

Rosa Gebratenes vom Rauriser Reh

Eierschwammerl - Bio Gemüse - Schnittlauchpüree - Preiselbeeren

Topfenknödel

Butterbrösel - Marillenröster - Eierliköreis

Oder

Regionaler Käse mit Begleitung

Vorspeisen

Bio Blattsalate 13.5

Radieschen - Zucchini - Tauernschecken-Camembert

Rehcarpaccio 20.0

Eierschwammerlsalat - Bio Veltlinerbalsamico - Parmesan

Gehacktes Beef Tartar 22.0

Sriracha Majo - gebackene Kapern - Tauernroggen - Wachtelei

Ceviche vom Saibling und steirische Gebirgsgarnele 25.0

Melone - Ananas - Curry

Marinierte Bio Kalbszunge 15

Rote Rüben aus dem Garten - Krentopfen

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

Rosa gebratener Rücken und Ripperl vom Tauernlamm 38.0

Toskanisches Gemüse - Bergkäse-Polenta

Rosa Gebratenes vom Rauriser Reh 46.0

Eierschwammerl - Bio Gemüse - Schnittlauchpüree - Preiselbeeren

Bio Kalbsrückensteak 38.0

marinierter Kohlrabi - Eierschwammerlrisotto

Fisch

Gegrillter Zander 34.0

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 - Marillenröster - 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