



## 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 - VINO

Cava - Rosentos Rosé	7.9
Winzersekt Blanc de Blanc - Falkenstein - WG. Dürnberg	7.5
Spritz Veneziano mit Prosecco	7.8
Neu: Fuxbau Vogelbeere - Bitter - Holler - Zitronenverbene	5.5

## Ohne Promille:

Anitas Haus-Kracherl	6.8
Autofahrer Hugo - Sekt 0,0 Promille - Holler - Minze	7.0

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

### Weißweine

<i>Vardejo Blanc DO</i> - Rueda, Spanien - WG José Pariente	2022	6.5
<i>Weißburgunder Ried Oberalbing</i> - Schönberg - Weingärtnerei Aichinger <sup>a</sup>	2020	6.5

### Rotweine

<i>Rioja Reserva Tempranillo</i> - WG. Baron de Ley	2018	6.5
El Corralón - Syrah Grenache - Mentrída, Spanien - WG. Jimenez - Landi	2020	6.5

### Hauswein

<i>Grüner Veltliner</i> - Schönberg - WG. Aichinger - aus der Literflasche <sup>a</sup>	2022	4.0
<i>Blauer Zweigelt Bio</i> - Mittelburgenland - WG. Gober & Feinbichler	2018	5.9

### Gedeck

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

---

<sup>a</sup>Dieser Wein ist zwar kein Bio-Produkt, er erfüllt allerdings dennoch unsere hohen Qualitätsansprüche

# gusto speisenfolge

## Schichtsalat

roh marinierter Label Rouge Lachs – Octopus – Apfel – Passionsfrucht

---

## Überbackener Seeteufel mit Zitronenkruste

Karottenvielfalt – Paella Reis

---

## Bio Rump steak

Paprika Salsa – Pimentos di Patron – Tortilla

---

## Topfenknödel

Portwein – Holler – Eierliköreis

Oder

Feiner Käse aus der Region mit Chutneys

Menü in vier Gängen 89.5 | Ohne Fisch 75

## Vorspeisen

Herbstlicher Mischblattsalat 12.8

Trauben - Manchegokäse - Kapernbeeren

Tartar von Bio Rinderfilet 20.5

Paprikacreme - gebackenes Wachtelei

Meeresfrüchtesalat 18.9

Aqua Pur Garnele - Octopus - Calamaretti - Limette

Tapas Españolas für Zwei 38

Serranoschinken - Chorizo Picante - Meeresfrüchte - Manchegokäse

Schichtsalat 21.8

roh marinierter Label Rouge Lachs - Octopus - Apfel - Passionsfrucht

Rehcarpaccio 18.5

Kürbissalsa - Manchegokäse - Alter Bio Balsamico

## Suppen

Kürbiscremesuppe 6.9

Kokos - Ingwer - Kräuteröl

Spanische Fischsuppe 14.0

Seeteufel - Muscheln - Calamaretti - Gambas

## Spanische Spezialitäten

Ochsen Fleischspieße 28.9

mit Salsa Picante - Ofengemüse - Bio Braterdäpfel

Geschmorte Schulter vom Bio Kalb 23.5

Getrocknete Marillen andaluz - Bio Gemüse - Tortilla

Spanische Lammpfanne rosa gegrillt 33

Kürbis-Bohngengemüse - Bio Erdäpfelwürfel

Paella al gusto

- Vegetarisch: Safranreis - Grillgemüse - Pimentes di Patron 18,50

- Safranreis - Bio Hühnerbrust - Grillgemüse Muscheln - Aqua Pur Garnelen 28.5

## Regionales

Geschmortes Ochsenbackerl 25.0

Wurzelgemüse - Schnittlauchpüree

Ausgelöstes Wiener Backhendl 22.5

Petersilienerdäpfel - Blattsalat - Preiselbeeren

Rib-Eye vom Pinzgauer Jungrind 32.0

Grillgemüse - Bio Braterdäpfel - Salsa Picante

Osso Bucco vom Hirsch 26.0

Schnittlauchpüree - Wurzelgemüse - Preiselbeeren

Rosa Hirschkalbsrücken 43

Schnittlauchpüree - Sprossenkohl - Preiselbeeren

## Fisch

Steak vom Wildlachs 30.5

Serranoschinken - Spinat-ZucchiniGemüse - Erdäpfel

Überbackener Seeteufel 33.0

Karottenvielfalt - Zitronenkruste - Safranreis

## Nachspeisen

Gusto süßes 1erlei mit Begleitung 6.6

Gusto süßes 2erlei mit Begleitung 12.0

Gusto süßes 3erlei mit Begleitung 16.0

*wählen Sie dabei zwischen*

Grießflammerie - Crema catalana -

Bauerntopfenmousse - Callebaut Schokomousse

Topfenknödel 13.0

Butterbrösel - Portweinholler - Eierliköreis

### *Inklusivpreise*

*Küche:* Gregor Langreiter, Maximilian Langreiter

*Service:* Anita Langreiter

*Bilderausstellung:* Karoline Maahs-Franke