



## Lieber Guest!

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

Originals erhalten, Neues zulassen, Tradition und Weltoffenheit, diesen beiden Geheimnissen der österreichischen Küche führen wir.

### *Saison & 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:

Hauslimo - Zitronengras - Holler

6.8

Autofahrer Hugo - Sekt 0,0 Promille - Holler - Minze

7.0

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

### Weißweine

*Gelber Muskateller Bio* - Burghausen - WG Tement

2022 6.5

*Weißenburgunder Ried Oberalbing* - Schönberg - Weingärtnerei Aichinger<sup>a</sup>

2020 6.5

### Rotweine

*Rioja Reserva Tempranillo* - WG. Baron de Ley

2018 6.5

Golser Pinot Noir - Gols - Burgenland - WG Juris

2019 6.5

### Hauswein

*Grüner Veltliner* - Schönberg - WG. Aichinger - aus der Literflasche<sup>a</sup>

2022 4.0

*Blauer Zweigelt Römerstein* - Neusiedlersee - WG. Münzenrieder

2019 5.9

### Gedeck

Anitas Gartenkräutersalz, Olivenöl aus Sardinien - kleine Momente aus

4.5

der gusto Küche

---

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

# gastro Speisenfolge

Tuna Tataki

Gegrillter und marinerter Thunfisch - Avocado - Apfel - Curry

---

Gegrillter Saibling

Karottenvielfalt - Risotto - Krustentiersud

---

Rosa Rücken vom Tauernlamm

Ingwerbohnen - Bergkäse - Erdäpfelpüree

---

Topfenknödel

Portwein - Holler - Eierliköreis

Oder

Feiner Käse aus der Region mit Chutneys

## Vorspeisen

Winterlicher Mischblattsalat 12.8

Trauben - Birnen - Ziegenfrischkäse

Tartar von Bio Rinderfilet 20.5

Paprikacreme - gebackenes Wachtelei

Tuna Tataki 21.8

Gegrillter und marinerter Thunfisch - Acocado - Apfel - Curry

Rehcarpaccio 18.5

Kürbissalsa - Manchegokäse - Alter Bio Balsamico

## Suppen

Kürbiscremesuppe 6.9

Kokos - Ingwer - Kräuteröl

Gusto Fischsuppe 18.0

Seeteufel - Tomaten - Chili - steirische Garnele

## Vegetarisch

Gefüllte gusto Spinatknödel 18.0

Braune Butter - Bauernkäse - Blattsalat

Pochiertes Bio Ei 18.0

Schnittlauchpüree - Blattspinat - Hollandaise - geräucherter Schotten

## *Regionales*

Geschmortes Kalbsbackerl 25.0

Wurzelgemüse - Schnittlauchpüree

Ausgelöstes Wiener Backhendl 22.5

Petersilienerdäpfel - Blattsalat – Preiselbeeren

Rib-Eye oder Rumpsteak vom Pinzgauer Jungrind 32.0

Grillgemüse - Bio Braterdäpfel - Kräuterbutter

Osso Bucco vom Hirsch 26.0

Schnittlauchpüree - Wurzelgemüse - Preiselbeeren

Rosa Hirschkalbsrücken 44.0

Schnittlauchpüree - Sprossenkohl - Preiselbeeren

Filetsteak vom Salon Beef 46.0

Wurzelgemüse - Thai Salsa - Erdäpfelgratin

## *Fisch*

Gegrillter Saibling 34.0

Karottenvielfalt - Risotto - Krustentiersud

## Nachspeisen

Gusto süßes 1erlei mit Begleitung 7.0

Gusto süßes 2erlei mit Begleitung 12.0

Gusto süßes 3erlei mit Begleitung 16.0

wählen Sie dabei zwischen

Grießflammerie - Crème brûlée -

Bauerntopfenmousse - Callebaut Schokomousse

Topfenknödel 13.0

Butterbrösel - Portweinholler - Eierliköreis

Inklusivpreise

Küche: Gregor Langreiter, Maximilian Langreiter

Service: Anita Langreiter

Bilderausstellung: Karoline Maahs-Franke