



## 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 - Seidlwinktal, Fam. Huber

**Käse:** Tauernlamm - Eschenau | Fam. Schlick - Rauris Reichensberg

**Ziegenkäse:** Steinbockalm in Bucheben (Rexeisen Taxenbach)

**Edel-Chutney:** Winding Ulrike - Bruck an der Großglocknerstraße

# Apero

Hugo Spezial | Prosecco - Holler - Limette - Minze - Soda 5.9

Campari mit Soda oder frisch gepresstem Orangensaft 4.0 | 5.8

Aperol Spritz mit Wein oder Prosecco 4.8 | 5.8

Hendricks Gin 4cl 7.0

Tonic Water 0,2l 3.6

Pinzgaubräu Weizen das Original 7.0

## Ohne Promille:

Sanbitter mit Tonic und Limette 4.8

## 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 der gusto Küche 4.5

---

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

# Silvestermenü 1

Marinierte Gelbschwanzmakrele

Lachskaviar - Avocado - Buttermilch

à la carte 26,00

---

Bretonischer Steinbutt

Jakobsmuschel - Safrancreme - Artischocke

à la carte 42,00

---

Rosa Kalbsfilet

Honigkürbis- Grießgnocchi

à la carte 38,00

---

Filet vom Rauriser Hirsch

Kastanien - Brombeere - Petersilwurzeln - Radiccio

à la carte 46,00

---

Bananen Tarte

mit Schoko und Karamel - Zitrusfrüchte

à la carte 18,00

oder

feiner Käse aus Salzburg

à la carte 18,00

Gänge auch aus Menü II austauschbar

Menü in fünf Gängen 132

Ohne Kalbsfilet 105

## *silvestermenü II*

Fasanen Terrine mit eingelegter Entenleber  
Apfelkompott - Holunder-Gel - Bio Balsamico  
à la carte 26,00

---

Bretonischer Steinbutt  
Jakobsmuschel - Safrancreme - Artischocke  
a la carte 42,00

---

feine Teigblätter „Kateifi“  
steirische Garnele - Zander - Bouillabaisse Sud à  
la carte 38,00

---

Filet vom Rauriser Hirsch  
Kastanien - Brombeere - Petersilwurzeln - Radicchio  
à la carte 46,00

---

Bananen Tarte  
mit Schoko und Karamel - Zitrusfrüchte  
à la carte 18,00  
oder  
feiner Käse aus Salzburg  
à la carte 18,00

Gänge auch aus Menü II austauschbar

Menü in fünf Gängen 132

Ohne feine Teigblätter 105