



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

Winzersekt Blanc de Blanc - Falkenstein - WG. Dürnberg 7.9

Veneziano Spritz mit Prosecco 7.5

Fuxbau Vogelbeere - Bitter - Holler - Zitronenverbene 5.5

Ohne Promille:

Hauslimo - Zitronengras - Holler 7.8

Autofahrer Hugo - Sekt 0,0 Promille - Holler - Minze 7.0

Neu: *Obsthof Retter Edition Sommelier* 5.0

Alkoholfreie Speisenbegleitung aus Wildfrüchten (nach Tagesangebot)

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

Weißweine

Varietal Vardejo - Rueda, Spanien - WG Jose Pariente 2022 6.5

Grauburgunder Gebietswein - Straden - WG. Krispel 2022 6.5

Riesling Reserve Ried Rosenberg DAC - Schönberg - WG Aichinger^a 2020 6.8

Rotweine

Rioja Reserva - Mendavia, Spanien - WG. Baron de Ley 2019 6.8

Cuvée Maximus - Blaufränkisch/Merlot/Cabernet Sauvignon -WG. Igler 2019 6.5

Hauswein

Grüner Veltliner - Schönberg - WG. Aichinger - aus der Literflasche^a 2022 4.0

Blauer Zweigelt Römerstein - Apetlon - WG. Münzenrieder 2019 5.9

Gedeck

Anitas Gartenkräutersalz, Olivenöl aus Sardinien - kleine Momente aus der gusto Küche 4.5

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

gastro Speisenfolge

Ceviche vom Bachsaibling und steirische Garnele
peruanische Tigermilch - Mango - Koriander

Gebratener Zander

Spinat Risotto - Bauernbuttersoße

Gegrilltes Hirschfilet

Brombeere - Kastanien - Sellerie - Radicchio

Topfenknödel

Portwein Holler - Tonkabohnen-Eis

Oder

Feiner Käse aus der Region mit Chutneys

Überraschungsmenü

Wir freuen uns sehr, dass wir kürzlich von Gault & Millau
mit einer zweiten Haube ausgezeichnet wurden.

Feiern Sie mit uns:

Überraschungsmenü

In vier Gängen € 64

(nur Tischweise)

Vorspeisen

Bio Kraut und Rüben 12.8

Trauben - Birnen - Ziegenfrischkäse

Tartar von Bio Rinderfilet 20.5

Senfmayo - gebackenes Wachtelei

Ceviche vom Bachsaibling und steirische Garnele 23.5

peruanische Tigermilch - Mango - Koriander

Teriyaki vom Rauriser Reh 18.5

Kürbis-Apfelragoute - Hollergel - Ingwer - Rettich

Suppen

Klare Wildsuppe 7.5

Suppengemüse - Butternockerl

Kürbiscremesuppe vegan 6.9

Kokos - Ingwer - Kernöl

Gusto Fischsuppe 18.0

Tomaten - Chili - Jakobsmuschel

Rahmsuppe von der steirischen Garnele 22.0

Kürbis - Saibling

Fisch

Gebratener Zander 35.0

Spinat Risotto - Bauernbuttersoße

Vegetarisch, Vegan

Gefüllte gusto-Spinatknödel 14.5

Braune Butter - Schlick Käse - Wintersalat

Vegane Paella 18

Safranreis - gegrillter Paprika - Pimientos de Padrón

Regionales

Geschmorte Hirschroulade	27
Wurzelgemüse - Selleriepüree	
Ausgelöstes Wiener Backhendl	22
Petersilienkartoffeln - Blattsalat - Preiselbeer	
Ribeye oder Rumpsteak vom Pinzgauer Jungrind	36
Wilder Broccoli - Erdäpfelgratin - Kräuterbutter	
Geschmorte Kalbsbackerl	28.5
Schnittlauchpüree - Wurzelgemüse	
Rosa gebratenes Hirschfilet	44
Kastanien - Brombeersaft - Radicchio	
Filetsteak vom Salon Beef	46
Wurzelgemüse - Thai Salsa Erdäpfelgratin	
Rosa gebratener Rücken vom Tauernlamm	40
Eingemachter Grünkohl - Grieß-Gnocchi	

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 Schokoladenmousse

Topfenknödel 13.0

Butterbrösel - Portweinholler - Tonkabohnen-Eis

Schokobrownies 13.0

Schokomousse - Schwarzbeersorbet

Inklusivpreise

Küche: Gregor Langreiter, Maximilian Langreiter

Service: Anita Langreiter

Bilderausstellung: Karoline Maahs-Franke