



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 (Freilandhaltung): 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

Crémant Rosé	7.9
Veneziano Spritz mit Prosecco	7.5
Vogelbeer Spritz - Holler - Zitronenverbene	8.5

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

Gelber Muskateller - Niederösterreich - WG Vorspannhof Mayr Dross	2021 6.5
Sauvignon Blanc - Kamptal - WG. Aichinger ^a	2022 6.8
Grauburgunder Gebietswein - Straden - WG. Krispel	2022 6.5

Rotweine

Rioja Reserva <u>Mendavia</u> , Spanien - <u>WG.</u> Baron de Ley	2019 6.8
Cuvée Maximus - Blaufränkisch/Merlot/Cabernet Sauvignon -WG. Igler	2019 6.8

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

Rollmops vom Label Rouge Lachs
grüner Spargel - Limetten-Apfelragoute - Buttermilch

Gebratener bretonischer Seeteufel mit steirischer Garnele
Grüner Spargel - Sushi-Reis Risotto - Kokos Curry - Frühlingszwiebel

Gegrillter Rücken vom Tauernlamm
wilder Broccoli - Thymian-Polenta

Topfenknödel
Butterbrösel - Himbeeren - Tonkabohneneis

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 € 68

(nur Tischweise)

Vorspeisen

Bio Rüben 12.8

Mischblattsalat - Ziegenfrischkäse - grüner Spargel

Tartar von Bio Rinderfilet 20.5

Senfmayo - gebackenes Wachtelei

Rollmops vom Label Rouge Lachs 23.5

grüner Spargel - Limetten - Apfelragoute - Buttermilch

Pancetta- Brotsalat mit Bio Kalbsrücken 18.5

Pesto - marinierte Paprika - steirische Garnele

Suppen

Klare Wildsuppe 6.5

Suppengemüse - Butternockerl

Kürbiscremesuppe vegan 6.9

Kokos - Ingwer - Kräuteröl

Gusto Fischsuppe 18.0

Tomaten - Chili - steirische Garnele

Fisch

- Gebratener bretonischer Seeteufel mit steirischer Garnele 38.0
Sushireis-Risotto - Kokos Curry - Frühlingszweibel

Vegetarisch, Vegan

Gefüllte gusto-Spinatknödel 18

Braune Butter - Schlick Käse - Blattsalat

Risotto mit grünem Spargel und getrockneten Tomaten 19

Mit rosa Lammfilet 29

Ungarischer weißer Spargel mit Sauce Hollandaise und Lungauer Erdäpfeln 20

mit Osterschinken 23,00

Regionales

Geschmorte Hirschroulade 27

Wurzelgemüse - Selleriepüree

Ausgelöstes Wiener Backhendl 22

Petersilienkartoffeln - Blattsalat - Preiselbeer

Rumpsteak vom Pinzgauer Jungrind 36

Wilder Broccoli - Erdäpfelgratin - Kräuterbutter

Ribeye Steak vom Salon Beef 39

Wilder Broccoli - Erdäpfelgratin - Kräuterbutter

Geschmorte Kalbsbackerl 28,5

Schnittlauchpüree - Wurzelgemüse

Filetsteak vom Salon Beef 46

Grüner Spargel - Sauce Hollandaise - Gratin

Rosa gebratener Rücken vom Tauernlamm 40

wilder Broccoli - Thymian-Polenta

Gebratener Bio Kalbsrücken 38,00

weißer Spargel - Sauce Hollandaise - Lungauer Erdäpfel

Digestif

Neu: Kräuterfux sour: Fuxbau Kräuterbitter - Zitrone - Soda 8,50

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 - Himbeeren - Tonkabohnen-Eis

Schokobrownies 13.0

Schokomousse - Schwarzbeersorbet

Inklusivpreise

Küche: Gregor Langreiter, Maximilian Langreiter

Service: Anita Langreiter

Bilderausstellung: Karoline Maahs-Franke

Mineralienausstellung: Hans-Peter Daum