



## 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 (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
<b>Neu:</b> Obsthof Retter Edition Sommelier	5.0
Alkoholfreie Speisenbegleitung aus Wildfrüchten (nach Tagesangebot)	

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

### Weißweine

<i>Gelber Muskateller</i> - Niederösterreich - WG Vorspannhof Mayr Dross	2021	6.5
<i>Sauvignon Blanc</i> - Kamptal - WG. Aichinger <sup>a</sup>	2022	6.8
<i>Grauburgunder Gebietswein</i> - Straden - WG. Krispel	2022	6.5

### Rotweine

<i>Rioja Reserva</i> - Mendavia, Spanien - <a href="#">WG.</a> Baron de Ley	2019	6.8
<i>Cuvée Maximus</i> - Blaufränkisch/Merlot/Cabernet Sauvignon - WG. Igler	2019	6.8

### Hauswein

<i>Grüner Veltliner</i> - Schönberg - WG. Aichinger - aus der Literflasche <sup>a</sup>	2022	4.0
<i>Blauer Zweigelt Römerstein</i> - Apetlon - 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

# gusto 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