



## 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

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

# Apero

Frizzante Rosé - Weingut Peter Skoff	6.5
Sauvignon Blanc Sekt - Weingut Aichinger 2021	8.0
Veneziano Spritz	7.5
Vogelbeer Spritz - Holler - Zitronenverbene	8.5
Vermouth Mancino mit Tonic	6.5

## Ohne Promille:

Hauslimo - Zitronengras - Holler 7.8

**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

Gut Kaspar - Sauvignon Blanc - Südsteiermark - WG. Peter Skoff	2022 6.8
Riesling von den Terassen - Niederösterreich - WG. Aichinger <sup>a</sup>	2022 6.8
Heideboden - Chardonnay - WG. Keringer	2021 6.8

### Rotweine

Rioja Reserva - Mendavia, Spanien - WG. 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 <sup>a</sup>	2022 4.0
Blauer Zweigelt Römerstein - Apetlon - WG. Münzenrieder	2019 5.9

### Gedeck

gemischtes Brot, Bio-Kräutersalz, Olivenöl, gusto Momente 4,5

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

# gusto Speisenfolge

Gebeizte und marinierte Lachsforelle

Weißer Spargel - Holler

---

Gebratener Saibling mit steirischer Garnele

Kohlrabi, Blattspinat, Veltliner-Butter-Soße

---

Bio Kalbsbries

Madeira - Mörcheln

---

Rosa Gebratenes vom Rauriser Reh

Johannisbeere - Selleriecreme

---

Topfenknödel

Butterbrösel - Erdbeeren - Tahiti-Vanilleeis

Oder

Feiner Käse aus der Region mit Chutneys

## Überraschungsmenü

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

Feiern Sie mit uns:

Überraschungsmenü Salzburger Land

In vier Gängen € 68

(nur Tischweise)

## Vorspeisen

Camembert von den Tauernschecken 12.8

Mischblattsalat - Zucchini - Spargel

Gepökelte Bio Kalbszunge 16.0

rote Rüben - frischer Kren - Sauerrahm

Tatar vom Rinderfilet 20.50

Kimchi - Mayo - gebackenes Wachtelei

Gebeitze und marinierter Lachsforelle 20.5

Weißer Spargel - Holler

Brotsalat und Rehbutterschnitzel 17.50

Pesto - Ofenpaprika

## Suppen

Klare Wildsuppe 8.5

Liebstöckel - gebackene Kalbsleberknödel

Gartenkräutersuppe vegan 6.9

Kokos - Spinat - Edamame

Gusto Fischsuppe 18.0

Tomaten - Chili - steirische Garnele

## Fisch

Gebratener Saibling mit steirischer Garnele 38.0

Kohlrabi, Blattspinat, Veltliner-Butter-Soße

Gebratenes Wallerfilet mit Calamaretti 38.0

Krustentierschaum - Ofentomaten - Risotto

## Vegetarisch, Vegan

Pochiertes Ei 23.0

Weißer Spargel - Spinat - Soße Hollandaise - Petersilienkartoffel

Risotto mit weißem Spargel 19.0

Parmigiano Reggiano

## Regionales

Geschmorte Rinderwangerl	27
Wurzelgemüse - Kräuterpüree	
Ausgelöstes Steirisches Backhendl	22
Petersilienkartoffeln - Blattsalat - Preiselbeer	
Rumpsteak vom Pinzgauer Jungrind	36
Wilder Broccoli - Erdäpfelgratin - Schnittlauchbutter	
Ribeye Steak vom Salon Beef	39
Wilder Broccoli - Erdäpfelgratin - Schnittlauchbutter	
Gegartes Bio Kalbsbries	28.50
Kräuterpüree - Madeira - Morcheln - Spargel	
Filetsteak vom Salon Beef	48
Weißer Spargel - Sauce Hollandaise - Gratin	
Rosa Gebratenes vom heimischen Reh	45
Johannisbeeren - Selleriecreme	

## 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 - Erdbeeren - Tahiti-Vanilleeis

Schokobrownies 13.0

Schokomousse - Mango - Yuzu

Inklusivpreise

Küche: Gregor Langreiter, Maximilian Langreiter

Service: Anita Langreiter

Bilderausstellung: Karoline Maahs-Franke