



## 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.

### *Saisonale & Regionale*

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

<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
Red Bull Tonic	4.5
<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

### Weiße Weine

Roter Veltliner Bio - Südsteiermark - WG. Peter Skoff	2022 6.8
Riesling von den Terassen - Niederösterreich - WG. Aichinger <sup>a</sup>	2022 6.8
Weißburgunder Ried Jägerberg - Südsteiermark - WG. Peter Skoff	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 4.8
Blauer Zweigelt Römerstein - Apetlon - WG. Münzenrieder	2019 6.5

### 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

# gastro Speisenfolge

marinierter Saibling mit Tartar und Kaviar

Buttermilch - grüner Apfel - Kräuteröl

---

Steirische Garnelen und Waller

Kohlrabi - Pfirsich – Krustentierschaum - Risotto

---

Bio Kalbsbries

Madeira - Eierschwammerl - Saubohnen

---

Rosa Rücken und Osso Bucco vom Tauernlamm

Paprika - Peperonata - Bergkäse - Polenta

---

Topfenknödel

Butterbrösel - Marillenröster - 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 aus Bucheben 12.8

Mischblattsalat - Zucchini - Bio Oliven

Gepökelte Bio Kalbszunge 16.0

rote Rüben - frischer Kren - Sauerrahm

Tatar vom Rinderfilet 20.50

Kimchi - Mayo - gebackenes Wachtelei

Marinierter Saibling mit Tartar und Kaviar 20.5

Buttermilch - Grüner Apfel - Kräuteröl

Brotsalat, rosa Reh, Rehbutterschnitzel 19.50

Pesto - Ofenpaprika - Eierschwammerl

## Suppen

Bio Kartoffelsuppe 8.0

Geröstete Eierschwammerl

Gartenkräutersuppe vegan 8.0

Kokos - Spinat - Saubohnen

Gusto Fischsuppe 18.0

Tomaten - Chili - steirische Garnele

## Fisch

Gebratenes Saiblingsfilet mit Calamaretti 38.0

Blattspinat - Veltliner-Butter-Soße - Kräuterpüree

Steirische Garnelen mit gebratenem Wallerfilet 38.0

Krustentierschaum - Pfirsich - Kohlrabi - Risotto

## Vegetarisch, Vegan

Pochiertes Ei 23.0

Eierschwammerl - Spinat - Soße Hollandaise - Petersilienkartoffel

Risotto mit Eierschwammerl und Ofenpaprika 19.0

Parmigiano Reggiano, auch vegan möglich

## 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 - Eierschwammerl - Saubohnen

Filetsteak vom Salon Beef 48

Paprika - Peperonata - Pesto - Gratin

Rosa Gebratenes vom heimischen Reh 45

Johannisbeeren - Selleriecreme - Eierschwammerl

## 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 - Marillen - Tahiti-Vanilleeis

Schokobrownies 13.0

Schokomousse - Mango - Yuzu

*Inklusivpreise*

*Küche:* Gregor Langreiter, Maximilian Langreiter

*Service:* Anita Langreiter

*Bilderausstellung:* Karoline Maahs-Franke