



Lieber Gast!

Die österreichische Küche modern interpretiert, vielfältig und offen für Einflüsse aus anderen Ländern und Regionen.

Originales 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 (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

^aDieser 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

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

<i>Roter Veltliner Bio</i> – Südsteiermark – WG. Peter Skoff	2022	6.8
<i>Riesling von den Terrassen</i> – Niederösterreich – WG. Aichinger ^a	2022	6.8
<i>Weißburgunder Ried Jägerberg</i> – Südsteiermark – WG. Peter Skoff	2021	6.8

Rotweine

<i>Rioja Reserva</i> – Mendavia, Spanien – WG. 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 ^a	2022	4.8
<i>Blauer Zweigelt Römerstein</i> – Apetlon – WG. Münzenrieder	2019	6.5

Gedeck

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

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

gusto 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

<i>Gusto</i> süßes 1erlei mit Begleitung	7.0
<i>Gusto</i> süßes 2erlei mit Begleitung	12.0
<i>Gusto</i> 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