



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 (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

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. Iglar	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

Gegrillter Waller mit Calamaretti

Kohlrabi – Pfirsich – Krustentierschaum

Steirische Garnelen

Schwarzbeere – Risotto – Zitrone

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 - Melone

Gepökelte Bio Kalbszunge 16.0

Gartentomaten - Bio Aceto - Salatherzen - Parmesan

Tatar vom Rinderfilet 20.50

Kimchi - Mayo - gebackenes Wachtelei

Marinierter Saibling mit Tartar und Kaviar 20.5

Buttermilch - Grüner Apfel - Kräuteröl

Carpaccio vom Tauernreh 19.0

Marinierte Eierschwammerl - Romana Salat - Parmesan

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 steirischer Garnele 38.0

Blattspinat - Kräuterpüree - Zitrone

Gebratener Waller mit Calamaretti 38.0

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

zwichengänge

Gegartes Bio Kalbsbries 19.0

Madeira - Eierschwammerl - Saubohnen - Kräuterpüree
Als Hauptgang 30

Gekochte Bio Kalbszunge 14.0

Bouillon - Kartoffel - frischer Kren
Als Hauptgang 26

Regionales

Geschmorte Rinderwangerl 27

Wurzelgemüse - Kräuterpüree

Ausgelöstes Steirisches Backhendl 22

Petersilienkartoffeln - Blattsalat - Preiselbeer

Rumpsteak vom Pinzgauer Jungrind 36

Mediterranes Gemüse - Erdäpfelgratin - Gartenkräuterbutter

Ribeye Steak vom Salon Beef 39

Mediterranes Gemüse - Erdäpfelgratin - Gartenkräuterbutter

Gefüllte Hirschroulade 30

Selleriepüree - Bio Gemüse - Eierschwammerl

Filetsteak vom Salon Beef 48

Mediterranes Gemüse - Gartenkräuterbutter - 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

Süßwein Beerenauslese Cuveé 6.5

Weinlaubenhof Kracher - 1/16l

die Apotheke

Kräuterfux Sour 6.5

Fuxbau Kräuterbitter - Zitrone - Soda - 5cl

Inklusivpreise

Küche: Gregor Langreiter, Maximilian Langreiter

Service: Anita Langreiter

Bilderausstellung: Karoline Maahs-Franke