



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)

Steirische Garnelen: Qualitalia - Spital am Pyhrn

Fische und Weiteres: R&S Gourmets

Apero

Glas Champagner Rosé Réserve Exclusive – Nicolas Feuillatte	16.0
Sauvignon Blanc Sekt – Weingut Aichinger 2021	8.0
Glas Vogelbeere – Fuxbau pur	7.0
Veneziano Spritz – Aperol, Prosecco, Orange	7.5
Aus Anitas Produktion: Vermouth aus dem Garten pur	7.0
Mit Red Bull Organic Tonic	4.5

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

Weißweine

<i>Riesling im Schütt</i> – Schönberg am Kamp – WG. Aichinger	2022	6.8
<i>Sauvignon Blanc</i> – Ried Hochkranitzberg – WG. Peter Skoff	2021	7.2
<i>Chardonnay Bio</i> – Leithaberg – WG. Toni Hartl	2020	7.2

Rotweine

<i>Rioja Reserva</i> – Mendavia, Spanien – WG. Baron de Ley	2019	7.2
<i>Cuvée Maximus</i> – Blaufränkisch/Merlot/Cabernet Sauvignon – WG. Igler	2019	7.2

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

Max und Gregor

kochen für Sie

Marinierte und gebeizte Lachsforelle

Birne – steirische Garnele – Buttermilch

2021 Sauvignon Blanc Hochkranachberg – WG.Peter Skoff – 1/8 (7.2)

Gegrilltes Wallerfilet

Hokkaidokürbis – Bauernbuttersoße – Leoganger Dinkelreis

2020 Chardonnay Leithaberg DAC Bio – WG Toni Hartl – 1/8 (7.2)

Rosa gebratenes vom heimischen Rehschlegel

Sprossenkohlblätter – Johannisbeere – Selleriepüree

2020 Cuvee Maximus BF,M,CS – WG Igler – 1/8 (7.5)

Cheesecake

mit Bramberger Apfelragoute und Himbeersorbet

2019 Beerenauslese Cuvee – WG Kracher – 1,16 (6.9)

oder

Feiner Käse aus der Region

Früchtebrot – Süßweingelee

Menü in vier Gängen 95 | Ohne Waller 75

Überraschungsmenü

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

Feiern Sie mit uns:

Überraschungsmenü Salzburger Land

In vier Gängen € 72

(nur Tischweise)

Vorspeisen

Bunter Mischblattsalat 13.8

Geschmorter Kürbis – Bio Camembert vom Schaf – Trauben und Birnen

Tatar vom Bio-Rinderfilet 22.5

Jalapeño-Mayo – gebackene Bio-Oliven

Suppen

Kürbiscremesuppe vegan 8.5

Kokos – Ingwer – Kernöl

Gusto Fischsuppe 19

Steirische Garnelen – Chili – Tomaten

Vegetarisch

Gebackene Kürbisknödel 16,00

auf Blattspinat – Braune Butter – Parmesan

Bunter Beilagensalat 6,00

Hauptspeisen

Jungstier Rinderfilet 200g 46

Bio Rumpsteak 230g 35

Bio Rib Eye Steak 250g 38

dazu servieren wir

Gegrilltes Gemüse - Kartoffelgratin - Thai Salsa - Kräuterbutter

Wiener Schnitzel vom Bio Kalbsrücken 28

Petersilien-Erdäpfel - Preiselbeeren

Geschmorte Rinderwangerl 28

Rotweinsauce - Bio Gemüse - Schnittlauchpüree

Gefüllte Hirschroulade und Steak 35.8

Sprossenkohlblätter - Johannesbeere - Selleriecreme

Gegartes Bio Kalbsbries 28.5

Schnittlauchpüree - Madeira - Edamame

Fisch

Gegrilltes Saiblingsfilet 36

Schwarzbeerrisotto - Zitronenschaum

Gebratenes Wallerfilet 36

Geschmorter Kürbis, Leoganger Dinkelreis Bauernbuttersauce

Nachspeisen

Gusto süßes 1erlei mit Begleitung	6.9
Gusto süßes 2erlei mit Begleitung	12.5
Gusto süßes 3erlei mit Begleitung	14.5

wählen Sie dabei zwischen

Grießflammerie - Crème brûlée -

Bauerntopfenmousse - Callebaut Schokoladenmousse

Topfenknödel 14.0

Butterbrösel - Hollerkompott - Vanilleeis

Schokobrownies 14.0

Mango - Schwarzbeersorbet

Süßwein Beerenauslese Cuveé 6.9

Weinlaubenhof Kracher - 1/16l

die Apotheke

Kräuterfux Sour 8.5

Fuxbau Kräuterbitter - Zitrone - Soda - 5cl

Fuxbau Zirbe & Rum 8.5

Panama + Styria P.X. Sherry

Padrecito PremiumOrganic Tequila Blanco 5cl 9.5

Pink Tonic - Ginger Beer - Limette

Inklusivpreise

Küche: Gregor und Maximilian

Service: Anita und Romy

Bilderausstellung: Karoline Maahs-Franke