



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	8.0
Aus Anitas Produktion: Wermutwein aus dem Garten pur	7.0
Mit Tonic	9.5
Hauslimo – Zitronengras, Ingwer, Minze	7.0

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

Weißweine

<i>Gelber Muskateller</i> – Wachau – WG. Domäne Wachau	2022 6.8
<i>Riesling im Schütt</i> – Schönberg – WG. Aichinger ^a	2022 7.2
<i>Grauburgunder Alte Reben</i> – Gamitz – WG. Peter Skoff	2022 7.2

Rotweine

<i>Rioja Reserva</i> – Mendavia, Spanien – WG. Baron de Ley	2020 7.2
<i>Cuvée Maximus</i> – Blaufränkisch/Merlot/Cabernet Sauvignon – WG. Igler	2020 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	2021 6.5

Gedeck 4.5 p.P.

Gemischtes Brot, Gartenkräutersalz, Olivenöl, gusto Momente

Wir servieren das Gedeck wie gewohnt als Auftakt und erlauben uns, dieses pro Person zu verrechnen. Falls Sie kein Gedeck wünschen, bestellen Sie es gerne beim Service ab.

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

Max und Gregor

kochen für Sie

Marinierte Lachsforelle

Grüner Spargel | Kumquat | Jogurt | Reisblatt

Gebratener Zander

Bauernbuttersoße | Jungzwiebel | Miso-Spitzkraut

Rosa Rücken vom Tauernlamm

Frischkäsekruste | wilder Broccoli | Radieschen | Gnocchi

Weißer Schokoriegel

Maracuja | Mangosorbet

oder

Feiner Käse aus der Region

Früchtebrot | Süßweingelee

Menü in vier Gängen 95 | Ohne Zander 75

Gusto Weinmenü

Gegrillter Saibling

grüner Spargel | Apfel | Buttermilch | Reisblatt | Lauchöl

Gelber Muskateller - Domäne Wachau - 2022

Oder

Rosa Tagliata vom Bio Rind

Bio Schaf-Camembert | Kirschtomaten | Salatherzen | Kerbeldressing

Riesling im Schütt handverlesen - Weingärtnerei Aichinger - 2022

Geschmorte Schulter und Steak vom Bio Kalb

Kohlrabi | wilder Broccoli | hausgemachte Gnocchi

Cuvée Maximus - Igler - 2022

Oder

Gebratener Wildlachs

Ofentomaten | Blattspinat | Bärlauchrisotto

Weißburgunder Ried Oberalbing - Weingärtnerei Aichinger - 2022

(aus der Magnumflasche)

Weißer Schokoriegel

Maracuja | Mangosorbet

Flein Fizz - Prickelter Traubensaft o% - 2024

Oder

Feiner Käse aus der Region

Beerenauslese Cuvée - Weinlaubenhof Kracher - 2020 (1/16l)

Weinmenü (nur tischweise): 3 Gänge, 3 Weine (je 0,1l) | 79,00

Vorspeisen

Bunter Mischblattsalat 13.8

Geschmorter Kürbis | Bio Frischkäse | Trauben | Birnen

Carpaccio vom heimischen Reh 20

Buchenpilze | Salatherzen | Parmesan

Marinierte Lachsforelle 20

grüner Spargel | Kumquat | Jogurt | Reisblatt

Gehacktes Beef Tatar 25

Kimchi Mayo | gebackenes Wachtelei

kleine Portion 18

Suppen

Vegane Frühlingskräutersuppe 8.5

Kokos | Popcorn | Lauchöl

Gusto Fischsuppe 19

Tomaten | Chili | Steirische Garnele

Vegetarisch

Gebackene Kürbisknödel 16

auf Blattspinat | Braune Butter | Parmesan

Risotto 20

Grüner Spargel | Ofentomaten

Bunter Beilagensalat 7

Hauptspeisen

Jungstier Rinderfilet 200g 49

Bio Rumpsteak 230g 38

Bio Rib Eye Steak 250g 39

dazu servieren wir

Gegrilltes Gemüse | Kartoffelgratin | Kräuterbutter

Geschmorte Wangerl vom Bio Rind 28

Rotweinsauce | Bio Gemüse | Nussbutterpüree

Rosa Rücken vom Tauernlamm 46

Frischkäsekruste | Wilder Broccoli | Radischen | Gnocchi

Rosa Rauriser Reh 46

Frisches Gemüse | Sellerie | Preiselbeersaft

Wiener Schnitzel vom Bio Kalbsrücken 28

Petersilien-Erdäpfel - Preiselbeeren

Fisch

Gegrilltes Zanderfilet 36

Bauernbuttersoße | Jungzwiebel | Miso-Spitzkraut | Nussbutterpüree

Gebratenes Saiblingsfilet 36

Safran Kürbis | Spinatrisotto

Süßer Abschluss

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

Butterbrösel | Schwarzbeeren | Tahiti Vanilleeis

Schokobrownies 14

Himbeere | Himbeersorbet

Scheiterhaufen 14

Apfel | Brioche | Eiweiß | Vanille

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

Gin Tonic 10.5

Fuxbau Distilled Gin - Tonic

Schnäpse

Alter Apfel, Apfel Barrique, Süße Vogelbeere, Aroniabeere, Süße Birne,

Zwetschke, Zirbenbrand, 4

Holler, Vogelbeer 8

Padre azul

Tequila Blanco, Tequila Añejo, Tequila Reposado 8

Inklusivpreise

Heute für Sie da:

Küche: Gregor und Maximilian

Service: Anita und Romény

Bilderausstellung: Karoline Maahs-Franke