



# 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.

## *Saison & 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

Fleischhauerei Rumpold, Stuhlfelden

**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 <sup>a</sup>	2022	7.2
<i>Morillon Chardonnay</i> - Gamlitz - WG. Peter Skoff	2022	7.2

## Rotweine

Rioja Reserva - Mendavia, Spanien - WG. Baron de Ley	2020	7.2
Cuvée Maximus - Blaufränkisch/Merlot/Cabernet Sauvignon -WG. Igler	2020	7.2

## Hauswein

Grüner Veltliner - Schönberg - WG. Aichinger - aus der Literflasche <sup>a</sup>	2022	4.8
Blauer Zweigelt Römerstein - Apetlon - WG. Münzenrieder	2021	6.5

## Gedeck

Gemischtes Brot, Gartenkräutersalz, Olivenöl, gusto Momento

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.

<sup>a</sup>Dieser 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

# Qusto Chill

Classic-Burger 21.0

50% Bio-Kalb, 50% Jungrind | Brioche Brot | Cheddar Käse | BBQ-Soße  
Trüffel Pommes

Rock-Spring Burger 36.0

Beef Steak | Black Tiger Scampi | Brioche Brot | Jalapeños | BBQ Soße  
Trüffel Pommes

Tuna Tataki 36.0

Rosa gegrilltes Tuna Steak | Tomaten-Spargelsalsa | Bärlauch-Risotto  
als Vorspeise 25.0

Rosa Kalbsrücken Krone 38.0

Rahm-Kohlrabi | Kräuter Gnocchi

Pfeffer-Steak Madagascar anno 1989 49.00

Jung Rind-Filet | Pfeffersoße | wilder Broccoli | Trüffel Pommes

## 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 Rind 28

Rotweinsoße | Bio Gemüse | Nussbutterpüree

Rosa Rücken vom Tauernlamm 46

Frischkäsekruste | Wilder Broccoli | Radischen | Gnocchi

Wiener Schnitzel vom Bio Kalbsrücken 28

Petersilien-Erdäpfel - Preiselbeeren

## Fisch

Gegrilltes Zanderfilet 36

Bauernbuttersoße | Jungzwiebel | Miso-Spitzkraut | Nussbutterpüree

Gebratener Wildlachs 36

Ofentomaten | Blattspinat | Bärlauchrisotto

## 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

Topfen-Sauerrahm 14.0

Yuzu | Schwarzbeeren | Valrhona-Schokolade | Baiser

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, Aroniaabeere, 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