



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
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

Aperò

| | |
|---|------|
| 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>Morillon Chardonnay</i> – Gamlitz – 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 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, 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