



## 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 seit 1989

**Saibling:** Holzinger – Oberösterreich

**Erdäpfel und saisonales Gemüse:** Stechaubauer – Saalfelden

**Eier (Freilandhaltung):** Schatterbauer – Seidlwinktal, Fam. Huber

**Käse:** Tauernlamm – Eschenau | Fam. Schlick – Rauris Reichensberg

**Ziegenkäse:** Steinbockalm in Bucheben (Rexelsen Taxenbach)

**Steirische Garnelen:** Qualitalia – Spital am Pyhrn

**Fische und Weiteres:** R&S Gourmets

# APERO

Crémant de Loire Excellence Brut Rosé – Bouvet	8.5
Winzersekt Sauvignon Blanc – Weingut Aichinger - Schönberg	8.0
Glas Vogelbeere – Fuxbau pur	7.0
Veneziano Spritz – Aperol, Prosecco, Orange	8.0
Aus Anitas Produktion: Wermutwein aus dem Garten pur Mit Tonic	7.0
Hauslimo – Zitronengras, Ingwer, Minze	7.0

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

## Weißweine

<i>Blütenzauber Cuvée, Muskateller Sauvignon Gris – Gamlitz- WG. Peter Skoff</i>	2024 6.5
<i>Roter Veltliner, Bio DAC – Wagram - WG. Fritsch</i>	2024 7.3
<i>Weißburgunder, Ried Oberalbing – Niederösterreich - WG. Aichinger</i>	2022 7.0

Rosé

*Carbernet Sauvignon* – Niederösterreich - WG. Aichinger 2024 6.5

## **Rotweine**

<i>Blauer Zweigelt, Ried Römerstein – Südburgenland – WG. Münzenrieder</i>	2021 7.2
<i>Cuvée Maximus – Blaufränkisch/Merlot/Cabernet Sauvignon –WG. Igler</i>	2020 7.2

## Hauswein

Grüner Veltliner – Schönberg – WG. Aichinger – aus der Literflasche<sup>a</sup> 2021 4.8

Gedeck

Gemischtes Brot, Aufstrich, Gartenkräutersalz, Olivenöl

*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

# Quanto Überraschungsmenü

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

Feiern Sie mit uns:

Überraschungsmenü

In vier Gängen 72

In drei Gängen 58

(nur Tischweise)

## Wirtshaus Vorspeisen

Tomaten Raritäten | Burratina | Nektarinen | Basilikum 12

Gehacktes Beef Tartar | gebackenes Wachtelei | Chili-Mayo | Sauerteigbrot 25  
kleine Portion 18

Carpaccio vom heimischen Rind | Eierschwammerl | Salat | Rucola Creme | Parmesan 19

Sommersalat | Melone | Frischkäse | Kräuter Dressing 14

## Suppen

Bio-Kartoffelsuppe | Rauriser Eierschwammerl | Liebstöckl (vegan) 8.5

Hühnersuppe | Kaspressknödel | Schnittlauch | Gemüse 7.9

## Vegetarisch

Alpine Frühlingsrolle | Kartoffel | Hartkäse | Eierschwammerl | Kräuterjoghurt 14

Gusto – Spinatknödel | Braune Butter | Ofen Tomaten | Schlickkäse 15

Hausgemachte Tagliatelle | Mangold | Brokkoli | Zucchini | Tomaten 15



## Wirtshaus Hauptspeisen

Buttermilch Backhendl | Bio Kartoffelen | Rahmgurkensalat | Preiselbeeren 19.50

Gordon Bleu'25 | Strohschwein | Schlickkäse | Knusper-Schinken | Kraüter-Mayo | Pommes 22.50

Schwammerl Rostbraten | Bio Rind | buntes Gemüse | Nussbutter-Kartoffelpüree 27

Max's Steak Toast | rosa Rumpsteak | Salat | Kräuter-Parmesan Pommes 28

Hausgemachte Tagliatelle | Reh-Bolognese | Steinpilzschaum | Parmesan 19

Pinzgauer Rehbraten | Gemüse | Johannisbeere | Serviettenknödel 25

## Fisch

Max's Wurzelfisch | Saibling | Gemüse Streifen | Kren | Nussbutter-Kartoffelpüree 25



## SÜßER ABSCHLUSS

Gusto süßes 1erlei mit Begleitung 6.9

Gusto süßes 2erlei mit Begleitung 12.5

Gusto süßes 3erlei mit Begleitung 16.5

wählen Sie dabei zwischen

Grießflammerie – Crème brûlée -

Bauerntopfenmousse – Callebaut Schokoladenmousse

Topfenknödel 14

Butterbrösel | Marillen | Tahiti Vanilleeis

Schokobrownies 14

Schokomousse | Himbeersorbet

Yuzu Sauerrahm 14

Schwarzbeer | Baiser | Schoko | Sorbet | Fichtenwipfelhonig

Valrhona Schokoriegel 14

Marillenröster | Zirbeneis

Schwarzbeernocken 14

Zirbeneis |Fichtenwipfel Honig

Süßwein Beerenauslese Cuveé 8.9

Weinlaubenhof Kracher – 1/16l

# Die ApotheKE

Kräuterfux Sour 9.5

Fuxbau Kräuterbitter – Zitrone – Soda – 5cl

Fuxbau Zirbe & Rum 9.5

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: Maximilian und Gregor  
Service: Anita und Romény