



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 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

Aperò

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

Rosé

<i>Carbernet Sauvignon</i> – Niederösterreich - WG. Aichinger	2024 6.5
---	----------

Rotweine

<i>Blauer Zweigelt, Ried Römerstein</i> – Südburgenland – WG. Münzenrieder	2021 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	2021 4.8
---	----------

Gedeck	2.5 p.P.
--------	----------

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.

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

Gusto 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 Kartoffeln | Rahmgurkensalat | Preiselbeeren 19.50

Gordon Bleu'25 | Strohschwein | Schlickkäse | Knusper-Schinken | Kräuter-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

<i>Gusto</i> süßes 1erlei mit Begleitung	6.9
<i>Gusto</i> süßes 2erlei mit Begleitung	12.5
<i>Gusto</i> 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