



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 folgen 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
& Fleischhauerei Rumpold - Stuhlfelden

Saibling: Holzinger - Oberösterreich

Erdäpfel und saisonales Gemüse: Stechaubauer - Saalfelden

Eier (Freilandhaltung): Schatterbauer - Seidlwinkltal, Fam. Huber

Milchprodukte: Ziefers - Leogang

Käse: Tauernlamm - Eschenau | Fam. Schlick - Rauris Reichensberg

Ziegenkäse: Steinbockalm in Bucheben (Rexeisen Taxenbach)

Brot: Unterberger - Maishofen

Fische und Weiteres: R&S Gourmets

Apero

Glasweise (0,1l):

Champagner Taittinger Brut Reserve	16.0
Crémant de Loire Excellence Brut Rosé – Bouvet	8.5
Winzersekt Sauvignon Blanc – Weingut Aichinger – Schönberg	8.0
Alkoholfrei: Sparkling Tea Kopenhagen	7.0
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>Roter Veltliner Bio</i> – DAC Wagram – WG. Fritsch	2024 7.5
<i>Weißburgunder</i> – Ried Oberalbing – Weingärtnerei Max Aichinger	2022 7.5
<i>Morillon/ Chardonnay</i> – Ried Kranachberg – WG. Peter Skoff	2019 7.8

Rosé

<i>Carbernet Sauvignon</i> – Ried Oberalbing – Weingärtnerei Max Aichinger	2023 7.3
--	----------

Rotweine

<i>Neusiedler Zweigelt DAC</i> – Ried Römerstein – WG. Münzenrieder	2021 7.5
<i>Cuvée Maximus Blaufränkisch, Merlot, Cabernet Sauvignon</i> – WG. Igler	2020 7.8
<i>Rioja Crianza Malpastor Tempranillo</i> – Priorat – WG. Familia Torres	2021 7.8

Hauswein

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

Gedeck	4.0 p.P.
--------	----------

Unterberger Brot, Gartenkräutersalz, Bio Olivenöl, kleine Köstlichkeiten

Wird obligat serviert, abbestellen möglich.

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

Überraschungsmenü

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

Feiern Sie mit uns:

Überraschungsmenü Salzburger Land

In vier Gängen 82

In drei Gängen 65

(nur Tischweise)

Vorspeisen

Gegrillte Rote Rüben 15

Estragon | Walnüsse | Tauernschecken-Frischkäse

Carpaccio vom Salzburger Reh 20

eingelegter Kürbis | Quitten | Parmesan

Roh marinierter Bluefin Tuna 22

Orangenfilet | Sesam | Ingwer | Kräuter-Öl

Gehacktes Beef Tatar vom Österreichischen Rind 26

Kimchi-Mayo | Wachtelei

kleine Portion 22

Suppen

Kürbissuppe (vegan) 8.8

Kokos | Ingwer | Kernöl | Popcorn

Klare Fasanensuppe 6.5

Butternockerl

Gusto Fischsuppe 18.0

Tomaten | Chili | Steierische Gebirgsgarnele

Vegetarisch

Gefüllte Frischkäse Ravioli 19

Honigkürbis | Braune Bauernbutter | Räucher Schotten

Bunter Beilagensalat (vegan) 7.5

Gemischte Rüben

Hauptspeisen

Bio Rumpsteak 38

Portwein-Jus | Kohlblätter | Gegrillte Pastinaken | Gusto-Rösti

Bio Ribeye 44

Portwein-Jus | Kohlblätter | Gegrillte Pastinaken | Gusto-Rösti

Filet vom Österreichischen Rind 49

Portwein-Jus | Kohlblätter | Gegrillte Pastinaken | Gusto-Rösti

Wiener Schnitzel vom Bio Kalb 28

Petersilien-Kartoffel | Preiselbeeren

Neu: Pinzgauer Reh hoch 2, geschmort und rosa gebraten 44

Vogelbeeren | Kohlblätter | Sellerie

Geschmorte Ochsenbackerl 28.8

Rotweinsaft | Bio Gemüse | Nussbutter-Püree

Gefüllte Kärntner Hendl-Brust 25

wilder Broccoli | Maroni-Risotto

Fisch

Gebratenes Saiblingsfilet 34

Miso-Spitzkraut | Buttermilch-Beurre Blanc | Nussbutter-Kartoffelpüree

Süßer Abschluss

Gusto süßes 1erlei mit Begleitung	7.8
Gusto süßes 2erlei mit Begleitung	14
Gusto süßes 3erlei mit Begleitung	16.5

wählen Sie dabei zwischen

Grießflammerie - Crème brûlée -

Bauerntopfenmousse - Callebaut Schokoladenmousse

Schokobrownies 16

Schokoladenmousse | Mandarinensorbet

Topfenknödel 14

Spekulatiusbrösel | Rumzwetschgen | Vanilleeis

Sorbet hoch 3 9

3 erfrischende Sorbets

Extra Schuss Wodka 5

Süßwein Beerenauslese Cuveé 9.8

Weingut Münzenrieder - 1/16l

Apotheke

Kräuterfux Sour 9.5

Fuxbau Kräuterbitter – Zitrone – Soda

Fuxbau Zirbe & Rum (4cl) 9.0

Fuxbau Sloe Gin (4cl) 9.5

Negroni 12

Fuxbau Distilled Gin – Campari – Antica Formula

Schnäpse

Alter Apfel, Apfel Barrique, Süße Vogelbeere, Aroniabeere, Zwetschke,

Zirbenbrand, Süße Birne, Mostbirne (2cl) 5

Holler, Vogelbeer (2cl) 8.5

Padre azul Tequila

Blanco, Añejo (2cl) 8

Reposado (2cl) 10

Inklusivpreise

Heute für Sie da:

Küche: Gregor und Maximilian

Service: Anita und Yvonne