



HERZLICH WILLKOMMEN!

Schön, dass Sie bei uns zu Gast sind.

Als familiengeführtes Restaurant bieten wir Ihnen modern interpretierte österreichische Küche. Gutes bewahren, Neues zulassen – diesem Zusammenspiel aus Tradition und zeitgemäßer Küche folgen wir seit über 30 Jahren mit Überzeugung.

Aus hochwertigen Lebensmitteln mit kurzen Lieferwegen entstehen in unserer Küche Gerichte, in denen wir – Gregor und Maximilian Langreiter – als Vater und Sohn Bewährtes mit frischen Impulsen vereinen. Anita Langreiter sorgt für Ihr Wohl und kennt sich bestens mit unseren Speisenbegleitern aus – ganz egal, ob Sie gerne Wein oder Bier trinken oder es lieber alkoholfrei mögen.

Weltoffen, ehrlich, regional.

Unsere Erzeuger aus der Region:

Bio-Rind, -Kalb, -Lamm, -Wild (seit 1989): Tauernlamm – Eschenau

Lachsforelle: Familie Nöckler, Wanglers Hofladen – Taxenbach

Erdäpfel und saisonales Gemüse: Stechaubauer – Saalfelden

Eier: Schatterbauer – Seidlwinkltal, Rauris

Milchprodukte: Ziefers – Leogang

Käse: Tauernlamm – Eschenau | Fam. Schlick – Rauris

Ziegenkäse: Familie Rexeisen, Steinbockalm – Bucheben

Brot: Unterberger – Maishofen

Weiteres: R&S Gourmets – Salzburg

Aperò

Glasweise (0,1l):

Grüner Veltliner Sekt - Große Reserve - Jurtschitsch	8.5
Crémant de Loire - Excellence Rosé	8.5
Aus Anitas Produktion: Wermutwein aus dem Garten pur	7.5
Mit Tonic	9.5
Hauslimo - Zitronengras, Yuzu, Ingwer	7.0
Neu: Gusto Sparkling Tea - Spumante 0,0 ‰ - Bergkräuter, Bergamotte	7.0

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

Weißweine

<i>Grüner Veltliner Ried Wolfsgraben</i> - Krems - WG. Vorspannhof Mayr	2025	6.8
<i>Sauvignon Blanc Bio Handgelesen</i> - Göttlesbrunn - WG. Markowitsch	2022	7.3
<i>Weißburgunder Ried Oberalbing</i> - Schönberg - Max Aichinger	2022	7.4

Rosé

<i>Carbernet Sauvignon</i> - Ried Oberalbing - Max Aichinger	2025	6.5
--	------	-----

Rotweine

<i>Blauer Zweigelt Ried Römerstein</i> - Apetlon - WG. Münzenrieder	2021	7.8
<i>Cuvée Maximus</i> -- Deutschkreutz - WG. Iglar	2021	8.3
<i>Valpolicella Superiore DOC</i> - Venetien - WG. Zenato	2022	7.8

Hauswein

<i>Grüner Veltliner</i> - Schönberg - Max Aichinger - aus der Literflasche ^a	2025	4.8
---	------	-----

Gedeck 4.3 p.P.

Unterberger Brot, Gartenkräutersalz, Mani Bio Olivenöl, Max' kleine

Köstlichkeiten

Wird obligat serviert, abbestellen möglich.

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

Aus dem Salzburger Land

Max und Gregor kochen für Sie

Marinierte und gepökelte Bio Kalbszunge & Selchfisch

Saalfeldener Bio Rüben | Krenmus

oder

Max' gefüllte Agnolotti

Frischkäse | Erbsen | Liebstöckl | Kohlrabi | Räucherschotten

Gedämpfte Taxenbacher Lachsforellenfilet

Spinat | Gnocchi | Buttermilch Beurre Blanc

Rosa Rücken vom heimischen Junghirsch (Schmaltier)

Brombeere | Bio Gemüse | Grießgebäck

Erdbeer Tarte

mit Valrhona-Erdbeer-Sorbet

oder

Regionaler Käse mit Apfelchutney

Vorspeisen

- Marinierter Romanasalat 14.5
Traunsee-Miso | Tauernschecken-Frischkäse | Kohlrabi | weißer Spargel
- Carpaccio vom heimischen Reh 22
Parmigiano Reggiano | Bio Balsamico | Ofentomaten
- Ceviche vom Holzinger Bachsaibling 22
Holler | Chioggia-Rübe | fermentierte rote Zwiebel
- Gehacktes Beef Tatar vom Salon Rind 26 / kl. Portion: 22
Kimchi-Mayo | Wachtelei | Sauerteigbrot

Suppen

- Cremessuppe vom Bayerischen Spargel 9.0
Gebeizte Lachsforelle | Kräuteröl
- Gusto Fischsuppe 18
Zander | Steirische Garnelen | Ofentomaten | Chili
- Gartenkräutersuppe vegan 8.8
Spinat | Kerbel | Bärlauch | Liebstöckl | Reisblatt

Vegetarisch

- Gefüllte Agnolotti alla Max 19
Erbsen | Liebstöckl | Kohlrabi | Räucherschotten
- Gebackener Spargel mit Sauce Hollandaise 24
Ofentomaten | Kleine Bio Kartoffeln
- Bunter Beilagensalat (vegan) 7.5
Gemischte Rüben

Hauptspeisen

Steak Hoch 2 - Rosa Rücken und Filet vom Bio Jungrind 46

Portwein-Jus oder Gartenkräuterbutter | Bio-Gemüse | Gusto-Rösti

Filetsteak vom Salon Beef 52

Portwein-Jus oder Gartenkräuterbutter | Bio-Gemüse | Gusto-Rösti

Rosa Rücken vom Tauernlamm 42

Thymianbrösel | wilder Broccoli | Bio Erdäpfel

Rosa Rücken vom Junghirsch (Schmaltier) 48

Johannisbeere | Bio Gemüse | Grießgebäck

Wiener Schnitzel vom Kalbrücken 32

Petersilien-Kartoffel | Preiselbeeren

Geschmorte Ochsenbackerl 28.8

Portweinjus | Bio Gemüse | Nussbutter-Püree

Gefüllte Perlhuhnbrust 26

wilder Broccoli | Spargel-Risotto

Fisch

Gedämpftes Taxenbacher Lachsforellenfilet 34

hausgemachte Gnocchi | Spinat | Beurre Blanc

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

Zitronen-Milchreis 14

Tonkabohne | Himbeeren | Vanilleeis

Topfenknödel 16

Rhababerragout | Vanilleeis | Fichtenwipfelhonig

Schokobrownies 16

Himbeersorbet | Basilikum

Sorbet hoch 3 9

3 erfrischende Sorbets

Extra Schuss Wodka 5

Süßwein Beerenauslese Cuveé 9.8

Weingut Münzenrieder - 1/16l

Käse aus der Region Hohe Tauern 16 | kl. Portion 11.5

Kuh, Ziege, Tauernschecke, Schaf | Apfel-Chutney

Apothek

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, Süße Vogelbeere, 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