



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

Keramik: Michaela Egger, Rauris | Susi Zeller, Maishofen

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

Aperitivo

Glasweise (0,1l):

Sekt: Blanc de Blancs – Raventós i Blanc – Conca del Riu Anoia 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

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

Weißweine

Rioja Blanco – Rioja – Barón de Ley 2025 6.8

Sauvignon Blanc – Rueda – José Pariente 2025 7.8

Riesling Ried Rosenberg – Reserve DACG – Max Aichinger 2021 7.8

Rotweine

El Corralón – Métrida – Jiménez-Landi 2022 7.8

Rioja Reserva – Rioja – El Mesón 2021 7.8

Blauer Zweigelt – Ried Römerstein – Alexander Egermann 2022 7.8

Hauswein

Grüner Veltliner – Schönberg – Max Aichinger – aus der Literflasche 2025 4.8

Gedeck 4.3 p.P.

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

Nuestro Menu

Unser Menü: Spanisch-österreichische
Freundschaft

Gegrillter Oktopus und Bonito

Spanische Gurken | Paprika-Creme

Gambas al Pil Pil

Black-Tiger Garnelen | Olivenöl | Chili | gebratener Knoblauch

Doppeltes Andalusisches Rumpsteak

Riojasaft | Patatas Bravas

Tarta de queso

Hollerfeigen | Zwetschgenröster | Eis

Menü in 4 Gängen: 94 |

Menü in 3 Gängen, ohne Gambas: 74

Entradas, Tapas

[en 'tra.ðas] - Vorspeisen

Tatar vom Salon Beef Filet klein 22, groß 25.8

gegrillter Oktopus | Paprikamayo | Kapern | Wachtelei

3 oder 6 Stück Fine de Claire Austern auf Eis St. 5.8

Bio Zitrone + schwarzer Pfeffer oder Paprika Ragout

Gusto Meeresfrüchte-Salat 22.5

Oktopus | Scampi | Muscheln | Calamaretti | Limette | Olivenöl

Tapas Españoles ab 2 Personen p.P.: 18.9

Serranoschinken | Chorizo | Meeresfrüchte-Salat | Manchego Käse

Romana-Salatherzen 14.5

Rote Rüben Ragout | Manchegokäse | Tomaten

Gegrillter Oktopus & Bonito 22

Spanische Gurken & Paprikacreme

Sopas

['sopas] - Suppen

Trauben-Kartoffelsuppe mit Mandeln 8.8

Petersilien-Öl

Spanische Fischsuppe 18

Calamaretti | Scampi | Wolfsbarsch | Paprika

Kürbiscremesuppe 8.8

Kokos | Kernöl

Principales

[prinθi'pales] - Hauptgerichte

Mixed Grill vom Rumpsteak und Kalbsrücken 32

Salsa Picante | Pimientos de Padrón | Patatas Bravas

Doppeltes Bio Rumpsteak oder Rinderfilet 45 / 52

Grillgemüse | Salsa Picante | Pimientos de Padrón | Patatas Bravas

Geschmorte Bio Kalb Schulter „La Mancha“ 28

Gemüsesoße | getrocknete Tomaten | Reiskroketten

Rosa Rücken und Kotelett vom Tauernlamm 40

Salsa Picante | Pimientos de Padrón | Patatas Bravas

Gusto Klassiker:

Geschmorte Ochsenbackerl 28

Herbstgemüse | Oberspürree

Hirsch Osso Bucco und rosa Steak vom Reh 37

Herbstgemüse | Vogelbeeren | Gießgebäck

Ausgelöstes Backhendel 23.5

Bio Kartoffel | Rahm-Gurkensalat | Preiselbeer

Platos vegetarianos

[*'platos βexeta 'rjanos*] – Vegetarische Hauptgerichte

Vegetarische Paella klein 15, groß 19

Safranreis | Pimientos de Padrón | geschmorter Paprika | Bio-Zitrone

Gefüllte Agnolotti alla Max klein 18, groß 23

Frischkäse | Steinpilze | Kohlrabi | Steinpilzschaum

Platos de pescado

[*'platos ðe pes 'kaðo*] – Fischgerichte

Gegrilltes Doraden-Filet mit Kräutern aus dem Ofen 32

Zucchini | Spinat | weiße Pfeffersoße | Patatas Bravas

Gambas-Pfanne 32

6 Stück Black Tiger Garnelen | Chili-Kräuterbutter | Kirschtomaten | Weißbrot

Paella a la Gusto 29

Gebratene Hendel Brust | Safranreis | Paprika | Black Tiger Scampi | Muscheln | Bio-Zitrone

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 - Crema catalana -

Bauerntopfenmousse - Callebaut Schokoladenmousse

Holler-Portweifeigen 16

Vanilleeis

Crema catalana 16

Zwetschgenröster | Eis

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 e

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

Liebe Gäste,

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiterinnen.