



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
& 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

Frischkäse: Obermoosen – Rauris

Brot: Unterberger - Maishofen

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>Sauvignon Blanc, Ried Jägerberg Bio</i> – Gamlitz- WG. Peter Skoff	2021 7.8
<i>Roter Veltliner, Bio</i> – Wagram - WG. Fritsch	2024 7.2
<i>Gelber Muskateller</i> – Niederösterreich - WG. Vorspannhof Mayr	2024 7.5

Rosé

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

Rotweine

<i>Zweigelt Classique,</i> – Mönchhof, Burgenland – WG. Pöckl	2022 6.8
<i>Rioja Salmos Porrera</i> – Carinena, Garnacha - Priorat – WG. Familia Torres	2019 7.8

Hauswein

<i>Gemischter Satz</i> – A2 – WG. Aichinger ^a	2024 5.2
--	----------

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

Gartentomaten | Kuhfrischkäse | Bio Balsamessig | Zitronenverbene 14

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

Carpaccio vom Rauriser Reh | Salat | Rucola Creme | Parmesan 19

Gebeizte Lachsforellenfilet | Rote Rüben | Kren | Bio Joghurt 18

Marinierte Kalbszunge | Gemischte Rüben | Sauerrahm | Kren 14

Suppen

Bio-Kartoffelsuppe | Rauriser Steinpilze | Rucola Öl (vegan) 8.5

Rindsuppe | Frittatenroulade | Wurzelgemüse 6.80

Kürbiscremesuppe | Kokos | Zitronengras | Frischkäse Ravioli 8.5

Vegetarisch

Alpine Frühlingsrolle | Kartoffel | Hartkäse | Kürbis | Kräutersalat 17
kleine Portion 9

Gusto – Spinatknödel | Braune Butter | Rucola | Schlickkäse 15



Wirtshaus Hauptspeisen

Buttermilch Backhendl | Bio Kartoffeln | Rahmgurkensalat | Preiselbeeren 19.50

Cordon Bleu | Strohschwein | Schlickkäse | Saftschinken | Petersilienkartoffeln | Preiselbeer 22.50

Hirsch Ossobuco | buntes Gemüse | Nussbutter-Kartoffelpüree 26

Max's Steak Toast | rosa Rumpsteak | Salat | Kräuter-Parmesan Pommes 29

Hausgemachte Tagliatelle | Gartentomaten | Ochsensteak | Parmesan | Kräuter 28

Pinzgauer Reh Hoch 2 | Rosa & Geschmort | Gemüse | Waldpilze | Grießgebäck 26.50

Krautroulade | Bio Kalb | Kartoffelpüree | Wilder Broccoli 19

Fisch

Gegrilltes Zander | Paprikakraut | Buttermilch-Beurre Blanc | Nussbutter-Kartoffelpüree 28



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

Schokobrownies 14

Schokomousse | Himbeersorbet

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