



Kein Genuss ist vorübergehend,
denn der Eindruck, den er
hinterlässt, ist bleibend.

Goethe

Aktuelle Neuigkeiten für Sie zusammengestellt unter:

www.gustonatural.de

Rindfleisch aus Uruguay

Uruguay verfügt über fruchtbares, flachwelliges Hügelland und eignet sich daher sehr gut für die Rinderzucht. Uruguay liegt an dem südamerikanischen Atlantischen Ozean und wird im Landesinneren durch mehrere Flüsse durchquert, daher ist das Land reich an Wasser und die grünen Weiden sind sehr fruchtbar.

Die Rinder aus Uruguay genießen den weltweiten Ruf besonders nahrhaft und gesund zu sein. Die Nachfrage auf Rindfleisch aus Uruguay nimmt jedes Jahr zu und wird auf dem deutschen Markt immer beliebter. Ein Merkmal für die Landwirtschaft in Uruguay ist die geringe Bodenbearbeitung und kein Einsatz von schädlichen Chemikalien.

Die Rinder werden nur auf Naturweiden gehalten und bekommen keine Zufütterung. Durch die natürliche Rinderzucht in Uruguay hat das Fleisch eine sehr gute Qualität und ist durch die Naturweiden sehr schmackhaft.

Vorspeisen sind der perfekte Start in einen genussvollen Abend.

Beginnen Sie mit einem frischen hausgemachten Aperitif:

Prosecco

Ruinart Rosé

Lillet Berry

PriSecco alkoholfrei
Weingut Geiger

Graham's Six Grapes Port

Lustau Sherry Amontillado

Martini Bianco / Rosso

Hennessy X.O. pur

Hennessy X.O. piscine

Erdinger Pikantus
dunkler Weizenbock 0,25l

Lederer Pils

... natürlich beraten wir Sie auch fachkundig zu den passenden Weinen.

Alle unsere Speisen können Allergene enthalten.
Das Personal gibt Ihnen gerne detailliert Auskunft

Rote Bete Carpaccio

frische Trauben / Walnüsse / Holunderessig

Ravioli

Ricotta / Spinat / Salbeibutter

Ziegenkäse

karamellisiert / Birne / Feldsalat / Pinienkerne

Wintersalat

Blattsalat / Granatapfel / Speck- Croutons

Thunfisch

kurz angebraten / Wokgemüse / Sojasoße

Wolfsbarschfilet

gebraten / Selleriepüree / Kokos- Zitronengrassoße

Beef-Tatar

Wachtelei / Schalotte / Dijonsenf

Unser **Fleisch** kommt direkt
von den frischen und saftigen
Naturweiden Uruguays.

Filet Zum Filet muss wohl nicht viel
gesagt werden. Es ist das zarteste und
feinste Fleisch des Rindes.

Burger Für unseren Burger hacken wir
nur frisches Rinderfilet. Die Brötchen
werden nach eigenem Rezept täglich
frisch gebacken.

Sirloin Das Sirloin Steak wird ohne
Knochen aus dem flachen Roastbeef ge-
schnitten. Es hat einen besonders fei-
nen und saftigen Geschmack und ist
leicht marmoriert mit einem Fettrand
zum Wegschneiden.

Ribeye Wegen seiner Fettmarmorierung
bleibt das Ribeye beim Kurzbraten oder
Grillen besonders saftig und ist sehr
schmackhaft.

Filet 150gr.
250gr.
350gr.

Chateaubriand ca. 550gr.

Filet-Burger
Filet-Patty / Pommes / geschmolzene Zwiebel / Bacon / Käse

Sirloin 250gr.
300gr.
400gr.

Ribeye 250gr.
300gr.
400gr.

erweitern Sie Ihr Fleisch mit unseren **Toppings**

+ 3 Garnelen	+ Gorgonzola
+ 5 Garnelen	+ Rotweinzwiebeln
+ Hummerschwanz	+ Egerlinge

Tagesfisch zusätzlich zum Thunfisch erhalten Sie unseren wechselnden Tagesfisch. Was heute aktuell ist verrät Ihnen gerne der Service...

Thunfisch immer frisch und in bester Qualität. Wir grillen ihn nur ganz kurz von beiden Seiten, die Mitte ist noch roh.

Filetspieß

feinstes Filet / Gusto-Steakdip

Filetspitzen

Paprika-Tomaten-Rahm

Lammfilet

Neuseeland

ca. 170gr.

ca. 240gr.

Tagesfisch

auf Anfrage

Thunfischsteak

natur oder in Sesam

Gegrillte Hühnerbrust

Olivenöl / Zitrone / Pfeffer



Karotten- Cous Cous

Auch unsere

Beilagen

& Dips kochen

wir für Sie mit frischesten Zutaten von regionalen Lieferanten.

Dabei achten wir ganz besonders auf die gleichbleibend höchste Qualität unserer Produkte.

Selbstverständlich verzichten wir zu 100% auf den Einsatz von Geschmacksverstärker, Farb- und Konservierungsstoffe.

Müssen Sie Ihre Essgewohnheiten auf Grund von **Unverträglichkeiten** oder **Allergien** umstellen?

Gerne passen wir unsere Gerichte entsprechend an...

Gemischter Salat
Gegrilltes Gemüse
Speckbohnen
Gebratene Egerlinge
Rote Bete Gemüse
Frischer Blattspinat / Sesam
Rosenkohl / Butterschmelze
Wasabi Kartoffelpüree
Steakhouse Pommes
Süßkartoffelpommes
Ofenkartoffel / Sauerrahm
Rosmarinkartoffeln

Pfefferrahm

Béarnaise

Gusto Steakdip
Tomaten / Paprika / Zwiebel

Chimichurri
Olivenöl / 5 Kräuter

Barbecue

Gusto Habanero Hot-Sauce

Alle **Nachspeisen** sind selbstverständlich hausgemacht.

Unsere Jungs bereiten jede Portion frisch und mit viel Liebe für Sie zu!

Runden Sie Ihren Abend mit einem passenden Glas Dessertwein oder einem tollen Digestif ab...

Dessertweine in 0,375 Liter

Cà dei Frati Tre Filler	32
Markus Molitor Riesling Auslese	39
Château Coutet Sauternes-Barsac	39
Schneider Süß & Rot 0,5 Ltr.	48
Castel Sallegg Rosenmuskateller	69

Digestif in 2cl

Göbwein Haselnuss	5
Gansloser Gelbe Wildpflaume	8
Ziegler Wilkirsch No.1	12
Rochelt Wachauer Marille	16
Grappa Barolo Sibona	5
Herzog Rote Williamsbirne	7
Ayrers Red	8
Talisker 10 Jahre	7
Ardbeg Uigeadail	9
Bruichladdich The Classic Laddie	8
Glenmorangie Signet	14
Ron Zacappa Centenario 23 Jahre	9
Hennessy Paradis Imperial	35

...viele mehr gerne auf Anfrage...

Warmer Schokokuchen
unser Klassiker / Vanilleeis



Süß und Rot / Markus Schneider / Dessertwein 5 cl
sensationell zu warmer Schokolade !!!

Sauerrahmtörtchen
Orange / Spekulatius

Zimtparfait
Apfel / Rosine

Nougatmousse
Ananas

Hausgemachtes Eis
wechselnd

pro Kugel

Käsevariation
Affineur: Feinkost Langer / Mögeldorf

3 Stück
5 Stück



unsere Dessert-Wein Empfehlung zu Käse:
Cà dei Frati Tre Filler 5 cl

Parmesan / Single Malt Islay Scotch Whisky
Parmigiano Reggiano / Ardbeg Uigeadail 2cl

Unsere Kleinen

sollen natürlich auch nicht zu kurz kommen.

Selbstverständlich tauschen wir Pommes auch gerne gegen eine „gesunde“ Beilage.

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir diese Gerichte nur bis zu einem Alter von 12 Jahren servieren.

Pasta mit Butter- oder Tomatensauce

Hühnerbrust mit Pommes

Kids-Rinderfilet mit Pommes ca. 90gr.

Riesengarnelen mit Pommes

Vanilleeis mit Smarties

Eine feine Auswahl an
Getränken finden Sie
im Folgenden.

Sprechen Sie uns bei Fragen
gerne an...

Lillet Berry	0,20 Ltr.
PriSecco alk-frei, Weingut Geiger	0,10 Ltr.
Hugo	0,20 Ltr.
Aperol Spritz	0,20 Ltr.
Prosecco	0,10 Ltr.
Astoria Lounge Prosecco	0,75 Ltr.
Ruinart Rosé	0,10 Ltr.
Ruinart 'R'	0,375 Ltr.
Ruinart 'R'	0,75 Ltr.
Ruinart Blanc de Blancs	0,75 Ltr.
Ruinart Rosé	0,375 Ltr.
Ruinart Rosé	0,75 Ltr.
Pernod mit Eiswasser	5 cl
Graham's Six Grapes Port	5 cl
Lustau Amontiallado del Puerto	5 cl
Hennessy X.O.	2 cl
Hennessy X.O. on a Rock	2 cl
Hennessy X.O. piscine	2 cl
Martini Bianco / Rosso	5 cl



Longdrinks (mit Beigetränk)

Monkeys Gin
Absolut Wodka
Havana Rum
Jack Daniel's Whiskey
Aperol
Campari

Tafelwasser	0,30 Ltr.
Vöslauer prickelnd / ohne	0,25 Ltr.
Vöslauer prickelnd / ohne	0,75 Ltr.
Coca Cola / Fanta / Sprite	0,33 Ltr.
Spezi Original	0,33 Ltr.
Almdudler	0,33 Ltr.
Snapple Iced Tea Zitrone	0,473 Ltr.
Snapple Iced Tea Pfirsich	0,473 Ltr.
Snapple Iced Tea Fruit Punch	0,473 Ltr.
Crodino	0,1 Ltr.
Thomas Henry Tonic Water	0,20 Ltr.
Thomas Henry Bitter Lemon	0,20 Ltr.
Thomas Henry Ginger Ale	0,20 Ltr.
Saftschorle	0,30 Ltr.
Wolfra Apfel	0,30 Ltr.
Wolfra Orange	0,30 Ltr.
Wolfra Maracuja	0,30 Ltr.
Wolfra Johannisbeere	0,30 Ltr.
Wolfra Traube	0,30 Ltr.

Lederer Pils	0,30 Ltr.
Zirndorfer Landbier	0,30 Ltr.
Zirndorfer Landbier	0,50 Ltr.
Radler	0,50 Ltr.
Clausthaler alkoholfrei	0,33 Ltr.
Tegernseer hell	0,33 Ltr.
Erdinger Weißbier hell	0,50 Ltr.
Erdinger Weißbier alkoholfre.	0,50 Ltr.
Erdinger Weißbier leicht	0,50 Ltr.
Erdinger Weißbier dunkel	0,50 Ltr.
Erdinger Pikantus	0,25 Ltr.
Russen	0,50 Ltr.
Colaweizen	0,50 Ltr.
Espresso	
Espresso doppelt	
Cappuccino	
Latte Macchiato	
KEO Tee	
Darjeeling first- flush (bio/ fairtrade)	
Pfefferminze (bio)	
Grüner Tee (bio /fairtrade)	
Waldbeere aromatisiert	