



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

*Goethe*

*Aktuelle Neuigkeiten für Sie zusammengestellt unter:*

**[www.gustonatural.de](http://www.gustonatural.de)**

**Vorspeisen** sind der perfekte Start in einen genuss-vollen Abend.

Beginnen Sie mit einem frischen hausgemachten Aperitif:

Adami Bosco di Gica Spumante	6
Perrier Jouët Champagner	12
Lillet Berry	7
Belzasar Rosé Tonic	9
Crodino Spritz alkoholfrei	7

Verschiedene Gin Tonics

Graham's Six Grapes Port	5
Lustau Sherry Amontillado	6
Martini Bianco / Rosso	5

Hennessy X.O. pur	14
-------------------	----

Rothaus Tannenzäpfle	3,5
Rothaus Tannenzäpfle alkoholfrei	3,5
Stiftung Hell	4,0

... 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**

Klassik: frische Trauben   Walnüsse   Holunderessig	8
Neu: Feta   Rucola   Pinienkerne   Honigsenfdressing	12

### **Ziegenkäse**

karamellisiert   Datteln   Speck   Wildkräuter   Lavendel	12
---	----

### **Sommerliebe**

Mango   Avocado   Büffelmozzarella   Rucola	12
---	----

### **Hausgebeizter Lachs**

Crème Frâiche   Blinis	14
------------------------	----

### **Thunfisch-Tatar**

gegrillter Pak Choi   hausgemachte Guacamole   Sesamdressing	14
--	----

### **Beef-Carpaccio**

Rucola   Parmesan   Pinienkerne   Olivenöl   Zitrone	16
--	----

### **Beef-Tatar**

Wachtelei   Schalotte   Dijonsenf	16
-----------------------------------	----

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 geschnitten. Es hat einen besonders feinen 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.

<b>Filet</b>	150gr.	26
	250gr.	34
	350gr.	44

<b>Chateaubriand</b>	ca. 550gr.	72
----------------------	------------	----

<b>Filet-Burger</b>		22
Filet-Patty   Pommes   geschmolzene Zwiebel   Bacon   Käse		

<b>Steak Frites</b>		36
Ribeye 280gr.   Steakhouse Pommes   Café de Paris Butter		

<b>Ribeye</b>	250gr.	28
	300gr.	32
	400gr.	38

<b>Sirloin</b>	250gr.	28
	300gr.	32
	400gr.	38

erweitern Sie Ihr Fleisch mit unseren **Toppings**

+ 3 Garnelen	+ 14	+ Gorgonzola	+ 4
+ 5 Garnelen	+ 22	+ Röstzwiebeln	+ 4
+ Hummerschwanz	+ 22	+ frisch gerieb. Meerrettich	+ 2

## 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

24

### Filetspitzen

Paprika-Tomaten-Rahm

23

### Lammfilet

Neuseeland

ca. 170gr.

23

ca. 240gr.

28

### Tagesfisch

auf Anfrage

### Thunfischsteak

natur oder in Sesam

28

### Gegrillte Hühnerbrust

Olivenöl | Zitrone | Pfeffer

18



### „Zoodles“ Zucchini Spaghetti

Linsenbolognese | Brunnenkresse

18

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...

<b>Gemischter Salat   Knoblauchland</b>	4
<b>Gegrilltes Gemüse</b>	5
<b>Feldsalat   Himbeervinaigrette   Walnüsse</b>	5
<b>Speckbohnen</b>	4
<b>Frischer Spinat   Sesam</b>	5
<b>Rote Bete Gemüse</b>	4
<b>Coleslaw</b>	4
<b>Wasabi Kartoffelpüree</b>	4
<b>Steakhouse Pommes</b>	4
<b>Süßkartoffelpommes</b>	5
<b>Ofenkartoffel   Sauerrahm</b>	4
<b>Bratkartoffeln   Speck   Zwiebeln</b>	4
<b>Frisch geriebener Meerrettich</b>	2
<b>Pfefferrahm</b>	2
<b>Béarnaise</b>	2
<b>Café de Paris Butter</b>	1
<b>Gusto Steakdip</b>	2
Tomaten   Paprika   Zwiebel	
<b>Chimichurri</b>	2
Olivenöl   5 Kräuter	
<b>Barbecue</b>	2
<b>Gusto Habanero Hot-Sauce</b>	2

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

**Digestif** in 2cl

Gößwein Haselnuss	5
Gansloser Gelbe Wildpflaume	8
Ziegler Wildkirsch No.1	12
Rochelt Wachauer Marille	16
Grappa Barolo Sibona	5
Herzog Rote Williamsbirne	9
Talisker 10 Jahre	7
Ardbeg Uigeadail	9
Bruichladdich The Classic Laddie	8
Glenmorangie Signet	14
Hennessy Paradis Imperial	35

**Warmer Schokokuchen**

unser Klassiker | Vanilleeis 9



**2016 Merlino – Pojer et Sadrini**

sensationell zu warmer Schokolade !!!

5 cl

5

**American Cheesecake**

Himbeere 9

**Weißes Schokoladenmousse**

Erdbeere | Kokos 9

**Hausgemachtes Eis**

wechselnd

pro Kugel

3

**Mochis** (japanische Dessert Praline)

gedämpfter Klebereis als Hülle mit Eiscreme gefüllt

Schoko | Matcha | Schwarzer Sesam | Mango

Kokos | Himbeere | Strawberry Cheesecake

pro Stück

2,5

**Käsevariation**

Affineur: Feinkost Langer | Mögeldorf

3 Stück

9

5 Stück

14



unsere Dessert-Wein Empfehlung zu Käse:

**Cà dei Frati Tre Filler**

5 cl

4

**Parmesan | Single Malt Islay Scotch Whisky**

Parmigiano Reggiano | Ardbeg Uigeadail 2cl

12

**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.

<b>Pasta mit Butter- oder Tomatensauce</b>		7
<b>Hühnerbrust mit Pommes</b>		10
<b>Kids-Rinderfilet mit Pommes</b>	ca. 90gr.	12
<b>Riesengarnelen mit Pommes</b>		12
<b>Vanilleeis mit Smarties</b>		4

Eine feine Auswahl an

**Getränken** finden Sie im  
Folgenden.

Sprechen Sie uns bei Fragen gerne an...

<b>Lillet Berry</b>	<b>0,20 Ltr.</b>	<b>7</b>
<b>Crodino Spritz alkoholfrei</b>	<b>0,20 Ltr.</b>	<b>7</b>
<b>Hugo</b>	<b>0,20 Ltr.</b>	<b>7</b>
<b>Aperol Spritz</b>	<b>0,20 Ltr.</b>	<b>7</b>
<b>Adami Bosco di Gica</b> Prosecco Spumante	<b>0,10 Ltr.</b>	<b>6</b>
<b>Adami Bosco di Gica</b> Prosecco Spumante	<b>0,75 Ltr.</b>	<b>34</b>
<b>Perrier Jouët</b> Grand Brut	<b>0,10 Ltr.</b>	<b>12</b>
<b>Perrier Jouët</b> Grand Brut	<b>0,75 Ltr.</b>	<b>79</b>
<b>Perrier Jouët</b> Grand Brut	<b>1,50 Ltr.</b>	<b>169</b>
<b>Perrier Jouët</b> Blason Rosé	<b>0,75 Ltr.</b>	<b>99</b>
<b>Perrier Jouët</b> Blanc de Blancs	<b>0,75 Ltr.</b>	<b>99</b>
<b>Perrier Jouët</b> Belle Epoque	<b>0,75 Ltr.</b>	<b>189</b>
<b>Pernod mit Eiswasser</b>	<b>5 cl</b>	<b>5</b>
<b>Graham's Six Grapes Port</b>	<b>5 cl</b>	<b>5</b>
<b>Lustau Amontillado del Puerto</b>	<b>5 cl</b>	<b>6</b>
<b>Hennessy X.O.</b>	<b>2 cl</b>	<b>14</b>
<b>Hennessy X.O. on a Rock</b>	<b>2 cl</b>	<b>14</b>
<b>Hennessy X.O. piscine</b>	<b>2 cl</b>	<b>14</b>
<b>Martini Bianco / Rosso</b>	<b>5 cl</b>	<b>5</b>





<b>Tafelwasser</b>	0,30 Ltr.	3,00
<b>Vöslauer prickelnd / ohne</b>	0,25 Ltr.	3,50
<b>Vöslauer prickelnd / ohne</b>	0,75 Ltr.	8,00
<b>Wolfra Saft / Nektar</b>	0,30 Ltr.	4,50
<b>Wolfra Saftschorle</b>	0,30 Ltr.	4,00
Apfelsaft   Orangensaft   Traubensaft Maracujanektar   Johannisbeernektar		
<b>afri cola „10“</b>	0,33 Ltr.	3,50
<b>afri cola ohne Zucker</b>	0,33 Ltr.	3,50
<b>Bluna Orange</b>	0,33 Ltr.	3,50
<b>7up</b>	0,33 Ltr.	3,50
<b>Spezi Original</b>	0,33 Ltr.	3,50
<b>Almdudler</b>	0,33 Ltr.	4,50
<b>Crodino</b>	0,10 Ltr.	2,50
<b>Red Bull Original / Sugarfree</b>	0,25 Ltr.	4,50
<b>Lemon Soda</b>	0,33 Ltr.	3,50
<b>Schweppes</b>	0,20 Ltr.	2,50
Bitter Lemon   Ginger Ale		

<b>Rothaus Tannenzäpfle</b>	0,33 Ltr.	3,50
<b>Rothaus Tannenzäpfle alkoholfrei</b>	0,33 Ltr.	3,50
<b>Stiftungsbräu Stiftung Hell</b>	0,25 Ltr.	2,50
<b>Stiftungsbräu Stiftung Hell</b>	0,50 Ltr.	4,00
<b>Radler</b>	0,50 Ltr.	4,00
<b>Erdinger Weißbier hell</b>	0,50 Ltr.	4,00
<b>Erdinger Weißbier alkoholfrei</b>	0,50 Ltr.	4,00
<b>Erdinger Weißbier leicht</b>	0,50 Ltr.	4,00
<b>Erdinger Weißbier dunkel</b>	0,50 Ltr.	4,00
<b>Russen</b>	0,50 Ltr.	4,50
<b>Colaweizen</b>	0,50 Ltr.	4,50
<b>Espresso</b>		2,00
<b>Espresso doppelt</b>		2,50
<b>Cappuccino</b>		3,00
<b>Latte Macchiato</b>		3,50
<b>KEO Tee</b>		3,80
Darjeeling first- flush (bio/ fairtrade)		
Pfefferminze (bio)		
Grüner Tee (bio /fairtrade)		
Waldbeere aromatisiert		