

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

Beginnen Sie mit einem frischen, hausgemachten Aperitif:

Adami Bosco di Gica Spumante	8
Laurent Perrier Brut Champagner	14
Lillet Berry	8
Belzasar Rosé Tonic	9
Crodino Spritz alkoholfrei	7

Verschiedene Gin Tonics

Graham's Six Grapes Port	7
Lustau Sherry Amontillado	7
Martini Bianco / Rosso	6

Hennessy X.O. pur	21
-------------------	----

Leinburger Pils	0,40l	4,20
Leinburger Helles	0,25l	3,10
Leinburger Monatsbier	0,50l	4,90

↳ Fragen Sie einfach unser Team

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

Alle unsere Speisen können Allergene enthalten.

Das Personal gibt Ihnen gerne detailliert Auskunft.

Miesmuscheln 16
Schalotten- Weißweinsosse | frisches Baguette

Geschmorte Rote Bete 14
Ziegenkäse-Crumble | Dill- Crème Fraîche

Safran- Risotto 14
Acquerello Reis | knuspriger Parmesan
+ *à la milanese (mit Knochenmark)* +4

Gusto's prawns cocktail 16
Riesengarnele | Cocktailsoße | Romanasalatherzen | Essiggurke

Gebeizte Forelle vom Fischhof Hausmann, Petersaurach 16
Geräucherter Frischkäse | Pumpernickel | Dill | Forellenkaviar

Gerösteter Markknochen 13
Röstzwiebeln | Essiggurken-Relish | frisches Schwarzbrot vom Kugler, Nbg

Beef-Carpaccio 18
Cipriani Soße | Rucola | Kapern | Parmesan

Beef-Tatar 18
Geräucherter Frischkäse | eingelegtes Gemüse | frisches Schwarzbrot

Unser **Buchenholzgrill.**

Wie schon bei den Gauchos in Südamerika grillen wir auf offener Buchenholzflamme. Einzigartig im Geschmack.

Ein **Topping** macht das Steak einzigartig! Probieren Sie es aus:

Black Tiger Garnelen pro Stück	+4,50
Gorgonzola	+4,00
hausgemachte Röstzwiebeln	+4,00

Sie können sich nicht entscheiden?

Wie wäre es mit dem **Gusto Tasting** auf Holzbrett serviert:

200gr Färsenfilet
200gr Büffelsteak
200gr Wagyufilet



pro Holzbrett 168

Färsen- Filet aus Bayern (DE)

regionale Rinder aus artgerechter Haltung Kategorie R3. Rückverfolgbarkeit jedes Stückes bis hin zum Bauernhof. Besondere Marmorierung sorgt für exzellenten Geschmack!

150gr. - 29 200gr. - 38 300gr. - 57

Büffel- Filet vom Bodensee (DE)

intensiver Geschmack, reich an Mineralstoffen. Kerniger Biss

150gr. - 34 200gr. - 44 300gr. - 69

Roastbeef aus Bayern (DE)

auch als Rumpsteak bekannt, besitzt das feinfaserige, leicht marmorierte Steak einen saftigen Geschmack und Fettrand mit toller Aromatik.

250gr. - 29 300gr. - 34 400gr. - 44

Black Angus Ribeye (AR)

Aufzucht auf den frischen und saftigen Naturweiden Südamerikas; grasgefüttert.

250gr. - 29 300gr. - 34 400gr. - 44

Chateaubriand von der bayrischen Färs (DE)

bestes Rinderfilet am Stück gegrillt, tranchiert und auf Holzbrett serviert.

ca. 550gr. - 96

Japanisches A5+ ITO Wagyu Kagoshima Tenderloin (JP) – ein überwältigendes Erlebnis!

Das echte Wagyu A5-Erlebnis. So zart, dass es auf der Zunge zergeht, mit einem reichen Aroma, das köstlich anders ist. Tajima-Rinder, die auf kleinen Farmen aufgezogen werden, wo sie wie ein Teil der Familie gepflegt und mit Gras, Reisstroh und Silage gefüttert werden. Das Ergebnis ist ein stark marmoriertes, äußerst zartes Fleisch. Dieses exquisite Fleisch hat eine milde Textur und ein reiches, süßes Aroma. Das Fett enthält einen hohen Anteil an ungesättigten Fettsäuren, die den Geschmack verstärken.

150gr. - 64 200gr. - 86 300gr. - 127

Sharing is caring! Große Steaks, die sich sehr gut zum Teilen anbieten....

zusätzlich zu unserer Fleischauswahl haben wir für Sie Special Cuts wie Tomahawk, T-Bone oder ähnliches auf unserer Tageskarte. Fragen Sie einfach unser Team!

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.

Gusto Filet Burger 24
Brioche Brot hausgemacht | Filet Patty | Pancetta | Trüffelzwiebel-Chutney | Cheddar

Cowboy Steak von der bayrischen Färs (DE)
dry aged am Knochen gereift überzeugt das saftige Endstück des Ribeyes mit herausragender Marmorierung und kräftigem Geschmack; Gewicht ca. 700-1200gr. pro 100gr – 10,50

Ossobuco 28
geschmort in Weißwein-Tomatensoße | Petersilie | Zitronenzeste

Lamm Karree (NZL) 34
grasgefüttert auf saftigen Weideflächen. Dies verleiht dem Lammfleisch ein mildes Aroma sowie eine schöne Konsistenz mit wenig Fett.

Französische Maishähnchenbrust Supreme (F) 22
Olivenöl | Zitrone | Pfeffer

Tagesfisch auf Anfrage

Thunfischsteak 32
natur oder in Sesam | Teriyaki | Zitrone

 **Gebratener Blumenkohl** 18
Cremiger Blattspinat | geröstete Pinienkerne

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 hausgm. Balsamicodressing	5,5
Gegrilltes Gemüse	6
Geröstete Honig-Karotten	5
Gegrillter Pak Choi Soja Sesam	6
Cremiger Blattspinat	6
Blumenkohl überbacken Morney Soße	5,5
Cesar Salad Parmesan Croutons	6
Champignons gebraten geräuchert	5
Süßkartoffel gebacken Panko	6
Wasabi Kartoffelpüree	5
Hausgemachte Steak Fries	5
Ofenkartoffel Sauerrahm	5
British-style Roast Potatoes	5
<i>neu - neu- neu -></i> hausgemachte Steak Fries mit Trüffel und Parmesan	8,5

Hausgemachte Soßen und Dips 3

Pfefferrahm | Gusto Hot Sauce | Chimichurri | Smokey Barbecue |
Sourcream | Trüffelmayo | Beurre noisette Schaum | Trüffel-Jus | Black Garlic-Jus

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
Castel Sallegg Rosenmuskateller	79
Château Haut-Roquefort Cadillac	19

Digestif in 2cl

Gößwein Haselnuss	5
Ziegler Wildkirsch No.1	12
Rochelt Wachauer Marille	18
Grappa Moscato Sibona	6
Herzog Waldhimbeere Edelbrand	11
Talisker 10 Jahre	7
Ardbeg Uigeadail	9
Ayrer's Organic Whisky Nürnberg	8
Opthimus Ron Artesanal Dom. Rep, 25Y	12
Hennessy Paradis Imperial	35

Warmer Schokokuchen *Unser signature dish seit 10 Jahren - hauseigenes Backrezept* 12
Rhabarber | Vanilleeis



Cantina Fratelli Pardi | Montelfalco Sagrantino Passito 5 cl 4
sensationell zu warmer Schokolade !!!

Yoghurt Mousse 11
Honig-Buttercrumble | Erdbeeren

Topfenknödel 12
hausgemacht | karamellierte Ananas | Butterbrösel

Taleggio auf Toast 12
Sauerkirsch | Balsamico



Wir empfehlen hier:
Nonino Riserva Antica Cuvée Grappa aus der 6,3l Flasche 2 cl 12

Käsevariation 3 Stück 9
Affineur: Feinkost Langer | Mögeldorf 5 Stück 14



unsere Dessert-Wein Empfehlung zu Käse:
Cà dei Frati Tre Filler 2 cl 4

Hausgemachtes Eis pro Kugel 3
wechselnd

Mochis (japanische Dessert Praline) pro Stück 2,9
gedämpfter Klebereis als Hülle mit Eiscreme gefüllt
Matcha | Yuzu | Kokos | Strawberry Cheesecake | Tropical (Passionsfrucht, vegan)

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	8
Hühnerbrust mit Pommes	13
Kids-Rinderfilet mit Pommes ca. 90gr.	15
Hamburger oder Cheeseburger mit Pommes	14
Riesengarnelen mit Pommes	15
Vanilleeis mit Smarties	5

Eine feine Auswahl an

Getränken

finden Sie im

Folgenden.

Sprechen Sie uns bei Fragen gerne an...

Lillet Berry	0,20 Ltr.	8
Crodino Spritz alkoholfrei	0,20 Ltr.	7
Hugo	0,20 Ltr.	8
Aperol Spritz	0,20 Ltr.	8
Adami Bosco di Gica Prosecco Spumante	0,10 Ltr.	8
Adami Bosco di Gica Prosecco Spumante	0,75 Ltr.	42
Laurent Perrier Brut la Cuvee	0,10 Ltr.	14
Laurent Perrier Brut la Cuvee	0,75 Ltr.	86
Laurent Perrier Rosé	0,75 Ltr.	139
Perrier Jouët Blanc de Blancs	0,75 Ltr.	114
Perrier Jouët Belle Epoque	0,75 Ltr.	249
Pernod mit Eiswasser	5 cl	5
Graham's Six Grapes Port	5 cl	7
Lustau Amontillado del Puerto	5 cl	7
Hennessy X.O.	2 cl	21
Hennessy X.O. on a Rock	2 cl	21
Hennessy X.O. piscine	2 cl	21
Martini Bianco / Rosso	5 cl	6

Tafelwasser	0,30 Ltr.	3,00
Aqua Monaco perlend / still	0,33 Ltr.	3,50
Aqua Monaco perlend / still	0,75 Ltr.	8,00
Wolfra Saft / Nektar	0,30 Ltr.	4,90
Wolfra Saftschorle	0,30 Ltr.	4,00
Apfelsaft Orangensaft Traubensaft Maracujanektar Johannisbeernektar		
Coca Cola	0,33 Ltr.	3,60
Coca Cola light	0,33 Ltr.	3,60
Coca Cola zero	0,33 Ltr.	3,60
Fanta	0,33 Ltr.	3,60
Sprite	0,33 Ltr.	3,60
Paulaner Spezi	0,33 Ltr.	3,60
Crodino	0,10 Ltr.	2,50
Red Bull Original / Sugarfree	0,25 Ltr.	4,50
Lemon Soda	0,33 Ltr.	3,80
Aqua Monaco Premium Filler	0,23 Ltr.	4,00
Tonic Water Bitter Lemon Ginger Ale Ginger Beer Organic Herbal Tonic Soda Water La Toronja (Grapefruitlimo)		

Leinburger Brauerei –

älteste Privat-Brauerei im Nürnberger Land seit 1617

Pils	0,40 Ltr.	4,20
Helles	0,25 Ltr.	3,10
Helles	0,50 Ltr.	4,80
Dunkel Export	0,50 Ltr.	4,80
Radler	0,50 Ltr.	4,80
Weißbier hell	0,50 Ltr.	4,80
Monatsbier – fragen Sie unser Team!	0,50 Ltr.	4,90
Tannenzäpfle Pils alkoholfrei	0,33 Ltr.	3,90
Weihenstephan Weißbier alkoholfrei	0,50 Ltr.	4,80
Fuzetea Schwarzer Tee - Pfirsich	0,33 Ltr.	3,80
Fuzetea Schwarzer Tee - Zitrone	0,33 Ltr.	3,80
Espresso		2,20
Espresso macchiato		2,70
Espresso doppelt		3,50
Espresso doppelt macchiato		4,00
Cappuccino		3,90
Latte Macchiato		4,20
Frischer Pfefferminztee		3,80

