

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	16
Lillet Berry	8
Belzasar Rosé Tonic	9
Crodino Spritz nonalcoholic	8

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	4,5
Leinburger Helles	0,25l	3,5

Orca Brau Nürnberg:

local IPA -bio-	0,33l	5,8
raspberry sour IPA	0,33l	5,8

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

Alle unsere Speisen können Allergene enthalten.

Das Personal gibt Ihnen gerne detailliert Auskunft.

Gebackene Ziegenkäsebällchen 15
Feigen-Radicchio-Salat | Holunderessig | Walnuss

Büffelmozzarella 18
Bunte Tomaten | geröstete Kürbiskerne | Croutons | steir. Kürbiskernöl

Caesar Salad 13
Romana Salat | Parmesan | Croutons
+ Filetstreifen +6
+ Hühnchen +4

Crispy Garnele 18
In Panko-Mehl gebacken | gegrillter Gemüsesalat | Kokos-Curry-Soße

Gebeizter Lachs 16
Buttermilchdressing | Feldsalat | Lachskaviar | Croutons

Thunfisch Tatar 19
Asiatischer Gurkensalat | Sesam-Mayo | Rote Bete | Krabbenchip

Beef-Carpaccio 19
Cipriani Soße | Rucola | Kapern | Parmesan

Beef-Tatar handgeschnitten 19
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 Rinderfilet
200gr Büffelsteak
200gr Wagyufilet



pro Holzbrett 169

Rinderfilet von der bayrischen Färse (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 Färse (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. - 67 200gr. - 89 300gr. - 134

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 26
hausg. Brioche Brot | Filet Patty | Wagyu-Fett | Pancetta | Trüffelzwiebel-Chutney | Chesterkäse

Boef Bourguignon von der Rinderbacke 29
in Rotweinsauce geschmort | Wurzelgemüse

Lammhüfte aus Neuseeland 34
grasgefüttert auf saftigen Weideflächen. Dies verleiht dem Lammfleisch ein mildes Aroma sowie eine schöne Konsistenz mit wenig Fett. sousvide gegart | Buchenholzgrill | Braune-Butter-Salz | ca. 200gr

Französische Maishähnchenbrust Supreme (F) 24
Olivenöl | Zitrone | Pfeffer

Tagesfisch auf Anfrage

Thunfischsteak 34
natur oder in Sesam | Teriyaki | Zitrone



Hausgemachte Kartoffelgnocchi 22
Trüffel | Parmesan | Buchenpilze | Rahmsauce

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	6
Gegrilltes Gemüse	6
Ofenfenchel Orange Thymian	6
Gegrillte Karrotte knusprige Kichererbsen griech. Joghurt Feta	6
Warmes Auberginentörtchen Tomate Mozzarella Parmesan	6
Rahmiger Kohlrabi frittiertes Kohlrabiblatt Dill	6
Pak Choi Sesam Teriyaki	6
Ceasar Salad Croutons Parmesan	6
Crispy Süßkartoffel Panko	6
Wasabi Kartoffelpüree	5
Hausgemachte Steak Fries	5
Ofenkartoffel Sauerrahm	5
Parmesan Kartoffeln Knoblauch Mayo Speck	5
Trüffelpommes Parmesan	8,5
Hausgemachte Soßen und Dips	
Bearnaise Grüne Pfeffer-Brandy- Soße Gusto Hot Sauce Chimichurri	3,5
Sourcream Knoblauch-Mayo Zwiebel-Jus Smokey Barbecue	3

Alle **Nachspeisen** sind selbst-
verständlich hausgemacht.
Unsere Jungs bereiten jede Portion frisch
und mit viel Liebe für Sie zu!

Runden Sie Ihren Abend mit einem passen-
den Glas Dessertwein oder einem tollen Di-
gestif 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
Himbeeren | Erdnuss-Eis | Amarettini



Pojer e Sandri | Merlino Rosso Fortificato 5 cl 5
sensationell zu warmer Schokolade !!!

Cheesecake 12
Birnen-Rosmarin-Gelée | geröstete Walnuss

kalter Milchreis 12
Rhabarber | Erdbeere | Crumble | hausg. Sauerampfereis

Käsevariation von Il Nuraghe, Nbg 3 Stück 12
5 Stück 18



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

Hausgemachtes Eis/ Sorbet pro Kugel 3,5
wechselnd

Mochis (japanische Dessert Praline) pro Stück 2,9
gedämpfter Klebereis als Hülle mit Eiscreme gefüllt
Matcha | Schoko | Strawberry Cheesecake | Kokos | 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	14
Kids-Rinderfilet mit Pommes ca. 90gr.	16
Hamburger oder Cheeseburger mit Pommes	15
Riesengarnelen mit Pommes	16
Vanilleeis mit Smarties	6

Eine feine Auswahl an

Getränken finden Sie im

Folgenden.

Sprechen Sie uns bei Fragen gerne an...

Chandon Garden Spritz	0,20 Ltr.	11
Lillet Berry	0,20 Ltr.	8
Crodino Spritz alkoholfrei	0,20 Ltr.	8
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.	16
Laurent-Perrier Brut la Cuvee	0,75 Ltr.	89
Laurent-Perrier Rosé	0,75 Ltr.	138
Laurent-Perrier Blanc de Blancs	0,75 Ltr.	138
Laurent-Perrier Grand Siècle Iteration N°26	0,75 Ltr.	269
Perrier Jouët Belle Epoque	0,75 Ltr.	269
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.	3,50
Aqua Monaco perlend / still	0,33 Ltr.	3,90
Aqua Monaco perlend / still	0,75 Ltr.	8,00
Wolfra Saft / Nektar	0,30 Ltr.	4,90
Wolfra Saftschorle	0,30 Ltr.	4,50
Apfelsaft Orangensaft Traubensaft Maracujanektar Johannisbeernektar		
Coca Cola	0,33 Ltr.	3,90
Coca Cola light	0,33 Ltr.	3,90
Coca Cola zero	0,33 Ltr.	3,90
Fanta	0,33 Ltr.	3,90
Sprite	0,33 Ltr.	3,90
Paulaner Spezi	0,33 Ltr.	3,90
Crodino	0,10 Ltr.	2,80
Red Bull Original / Sugarfree	0,25 Ltr.	4,50
Lemon Soda	0,33 Ltr.	4,50
Aqua Monaco Premium Filler	0,23 Ltr.	4,50
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.	4,50
Helles	0,25 Ltr.	3,50
Helles	0,50 Ltr.	4,90
Dunkel Export	0,50 Ltr.	4,90
Tannenzäpfle Pils alkoholfrei	0,33 Ltr.	3,90
Erdinger Radler naturtrüb	0,50 Ltr.	4,90
Erdinger Weißbier hell	0,50 Ltr.	4,90
Erdinger Weißbier alkoholfrei	0,50 Ltr.	4,90

Orca Brau Nürnberg

local IPA - bio -	0,33 Ltr.	5,80
> gebraut & gestopft mit lokalen Hopfen		
„nothing without you - raspberry“ sour IPA	0,33 Ltr.	5,80
> 'pink boots hop blend' mit Himbeeren		
Fuzetea Schwarzer Tee - Pfirsich	0,33 Ltr.	3,90
Fuzetea Schwarzer Tee - Zitrone	0,33 Ltr.	3,90

Espresso	2,50
Espresso macchiato	3,20
Espresso doppelt	4,50
Espresso doppelt macchiato	5,50
Cappuccino	3,90
Latte Macchiato	4,40
Frischer Pfefferminztee	3,90