

**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
-----------------	-------	-----

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

**Alle unsere Speisen können Allergene enthalten.**

Bitte fragen Sie beim Personal nach der Allergenen-Karte.

**Carpaccio von der Ofen-Beete** 15  
gebackene Ziegenkäsebällchen | Walnuss-Mayo | geröstete Walnuss

**Cous Cous** 14  
Gegrillte Birne | Kürbis | Pinienkerne | Johannisbeerdressing

**Gegrillter Oktopus** 18  
Zuckermaisfond | Grillpaprika | Harissaöl

**Gambas al ajillo** 19  
Garnelen gebraten | Knoblauch | Tomaten | Fenchelsalat

**Gebeizter Lachs** 16  
Kohlrabi | Lauch | Minz- Joghurt

**Thunfisch Tatar** 19  
Sriracha- Mayo | Rotkohlsalat

**Beef-Carpaccio** 21  
Cipriani Soße | Rucola | Kapern | Parmesan

**Beef-Tatar** handgeschnitten 21  
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:

<b>Black Tiger Garnelen</b> pro Stück	+4,50
<b>Gorgonzola</b>	+4,00
<b>hausgemachte Röstzwiebeln</b>	+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 189

### **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, sehr zart.

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

### **Prime Ribeye GOP Nebraska (USA)**

Greater Omaha Packing gehört seit 1920 zu einem der besten Zerlegebetriebe Nordamerikas.. Aufgrund Zufütterung mit Maiskörnern bildet das Rindfleisch eine ausgeprägte Marmorierung, die dem Beef einen besonderen Geschmack verleiht. USDA certified.

300gr. - 58                                      400gr. - 76

### **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. - 82                                      200gr. - 109                                      300gr. - 164

**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** 34  
in Rotweinsauce geschmort | Kartoffel-Schmand-Püree | Wurzelgemüse

**Lammfilet aus Neuseeland**  
grasgefüttert auf saftigen Weideflächen. Dies verleiht dem Lammfleisch ein mildes Aroma sowie eine schöne Konsistenz mit wenig Fett.  
ca. 170gr – 32. ca. 240gr - 39

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

**Tagesfisch** auf Anfrage

**Thunfischsteak** 34  
natur oder in Sesam | Teriyaki | Zitrone



**Käsespätzle handgeschabt** 24  
8 Monate gereifter Bio Bergkäse | Röstzwiebel | Käse-Sahnesauce | gemischter Beilagensalat

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	7
Gegrilltes Gemüse	6
Gerösteter Baby-Mais   Sesam   Lauch	6
Dreierlei vom Kürbis   Tahin   Ahornsirup	6
Rahmwirsing	6
Rote Bete Salat   Dill   Sourcream	6
Hausgemachter Kimchi   fermentierter Kohl	6
Rosenkohl   Speck   Apfel	6
Crispy Süßkartoffel   Panko	6
Wasabi Kartoffelpüree	5
Hausgemachte Steak Fries	5
Ofenkartoffel   Sauerrahm	5
Parmesan Kartoffeln   Knoblauch Mayo   Speck	5
Trüffelpommes   Parmesan	9
<b>Hausgemachte Soßen und Dips</b>	
Bearnaise   Grüne Pfeffer-Brandy- Soße   Chimichurri   Zwiebel-Jus	3,5
Sourcream   Knoblauch-Mayo   Smokey Barbecue   Chili-Öl	3
Kräuterbutter	1,5

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

**Digestif** in 2cl

Gößwein Haselnuss	5
Ziegler Wildkirsch No.1	12
Rochelt Wachauer Marille	23
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  
Ananas Ragout | hausg. Ananas- Eis

↳ Pojer e Sandri | Merlino Rosso Fortificato 5 cl 6  
sensationell zu warmer Schokolade !!!

**Kaiserschmarrn vom Wiener Küchenchef Alex** pP 15  
frisch zubereitet | Apfelmus | Zwetschgenröster | hausg. Bratapfelsorbet  
*ab zwei Personen*

**Kürbiskernöl- Parfait** 12  
gebackene weiße Schokolade | Sauerkisch | hausg. Sauerkirsch-Eis

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

↳ unsere Dessert-Wein Empfehlung zu Käse:  
Cà dei Frati Tre Filler 5 cl 6

**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 | Pistazie | 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 - > gebraut & gestopft mit lokalen Hopfen	0,33 Ltr.	5,80
--	-----------	------

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
-------------------------	--	------