

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

Beginnen Sie mit einem frischen, hausgemachten Aperitif:

Adami Bosco di Gica Prosecco Spumante	9
Lillet Berry	8
Belzasar Rosé Tonic	11
Crodino Spritz alkoholfrei	8

Champagne Ruinart Rosé 0,1l	22
Champagne Dom Perignon brut 0,1l	43

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

<u>Orca Brau Nürnberg:</u>		
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.

Gusto bunter Bauernsalat	17
Ziegenkäse-Crumble Gurkenpappardelle & Kugeln Reismudelsalat Dillöl Zitronengel	

Texturen von Kohlrabi & Rüben	17
Kohlrabi Carpaccio Gelbe Rüben gepickelt Kapern Vinaigrette Granny Smith Radieschen Zitronenöl	

Thunfisch Tataki	21
Wildfang Lauchsalat Misomayo Dashi Vinaigrette Edamame Kimchi-Sesam	

Gambas a la plancha – in der Pfanne serviert –	
Black Tiger Garnelen gebraten Knoblauch Öl frische Kräuter Weißbrot Aioli	
½ KG	42
1 KG	78

Tataki vom bayrischen Roastbeef	22
vom Buchenholzgrill Spinatsalat Teriyaki Sesam	

Beef-Carpaccio	22
Cipriani Soße Rucola Kapern Parmesan	

Beef-Tatar handgeschnitten	22
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	+5,50
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 209

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. - 32 200gr. - 42 300gr. - 59

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. - 59 400gr. - 78

Chateaubriand von der bayrischen Färse (DE)

bestes Rinderfilet am Stück gegrillt, tranchiert und auf Holzbrett serviert. ca. 550gr. - 112

Japanisches A5+ ITO Wagyu Miyazaki 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. - 94 200gr. - 125 300gr. - 188

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 | Trüffelpfeffer-Chutney | Chesterkäse

Geschmorte Kalbsbäckchen 36
Getrübtes Kartoffelpüree | Tomaten-Jus

Lammfilet aus Neuseeland
grasgefüttert auf saftigen Weideflächen. Dies verleiht dem Lammfleisch ein mildes Aroma sowie eine schöne Konsistenz mit wenig Fett.
ca. 170gr – 34. ca. 240gr – 44

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

Tagesfisch auf Anfrage

Thunfischsteak 34
natur oder in Sesam | Teriyaki | Zitrone

Kürbis Gnocchi 24
Hokkaido Kürbissauce | Kürbiskerne karamellisiert | Kernöl

Vegi Burger 18
hausg. Brioche Brot | Gemüse Patty | Schmorzwiebeln | BBQ | Cheddar



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	6,5
Rosenkohl Speck gepickelte Rote Zwiebeln Brotrumble	6,5
Rote Bete Gemüse Petersilie karamellisierte Walnüsse	6
Gebratene Pilze	6
Rahmwirsing	6
<i>pimp it</i> -> getrüffelter Rahmwirsing	9
Gegrillter Brokkoli-Salat grüner Apfel Mandel Dill	6
Crispy Süßkartoffel Panko	6
Wasabi Kartoffelpüree	6
Pommes hausgemacht	6,5
Ofenkartoffel Sauerrahm	6
Parmesan Kartoffeln Knoblauch Mayo Speck	6
hausgemachte Trüffelpommes Parmesan	9

Hausgemachte Soßen und Dips

Bearnaise Grüne Pfeffer-Brandy- Soße Chimichurri Zwiebel-Jus	3,5
Sourcream Knoblauch-Mayo Smokey Barbecue Chili-Öl Aioli	3
Kräuterbutter	1,5

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

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 12 Jahren - hauseigenes Backrezept* 13
hausg. Popcorneis | Gewürzorange | Popcorn

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

Crème Brûlée 13
Kaffee- Crumble | hausg. Brombeersorbet

'Wolke 7' 13
Zimtschokoladen Mousse | hausg. Zwetschgensorbet | Vanille

Käsevariation von Il Nuraghe, Nbg 3 Stück 14
Feigensenf | Früchte | Nüsse | Brot 5 Stück 23

↳ 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

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.	9
Adami Bosco di Gica Prosecco Spumante	0,75 Ltr.	42
Ruinart Rosé	0,10 Ltr.	22
Ruinart Rosé	0,75 Ltr.	148
Ruinart R Brut	0,75 Ltr.	118
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
Dom Perignon 2015	0,10 Ltr.	43
Dom Perignon 2015	0,75 Ltr.	299
Dom Perignon Rosé 2009	0,75 Ltr.	449
Pastis 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.	4,90
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		

Espresso	2,80
Espresso macchiato	3,50
Espresso doppelt	4,90
Espresso doppelt macchiato	5,50
Cappuccino	4,50
Latte Macchiato	4,90

Frischer Pfefferminztee	4,50
-------------------------	------

Premium Tee aus dem Kräuterhaus Wurzelsepp, Nürnberg

Kräutertee Ingwer Lemon	4,20
Fränkische Pfefferminze	4,20
Früchtetee Gute Laune	4,20
Schwarzer Tee Darjeeling Tiger Hill	4,20