

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	9
Belzasar Rosé Tonic	11
Crodino Spritz alkoholfrei	8

Champagne Ruinart Rosé 0,1l	22
Champagne Dom Perignon brut 0,1l	39

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.

Blutorange & Büffelbresaola 17
Rucola | Honig – Mandel-Balsamico | Pinienkerne

Ziegenkäse & Birne 17
Karamellisierter Ziegenkäse | Nashi-Birnen-Pfeffer Chutney | Rucola | Tom Berry Tomaten gepickelt

Thunfisch & Alge 21
Wildfang | Algen Salat | Wasabimayo | Kimchi-Sesam | Frühlingslauch | Kresse

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 Salat vom bayrischen Roastbeef 22
Paprika | Soja | Zuckerschote | Rettich | Karotte | Sesam | Frühlingslauch

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 | Trüffelzwiebel-Chutney | Chesterkäse

Geschmorte Kalbsbäckchen 36
Getrüffeltes 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

Bärlauch Gnocchi 24
Bärlauchsauce | Gebratener Spargel | Bärlauchöl | Wildkräutersalat

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
Blumenkohl `Polnisch ` Kräuter-Brotcrumble	6,5
Vichi Karotten Schnittlauch Gepickelte Schalotten	6
Gebratene Pilze	6
Lauchrahmgemüse	6
Gegrillter Brokkoli-Salat grüner Apfel Mandel Dill	6
Crispy Süßkartoffel Panko	6
Wasabi Kartoffelpüree	6
Pommes hausgemacht	6,5
Ofenkartoffel Sauerrahm	6
Coleslaw Karotte Weißkraut Mayo Balsamico	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 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 Pistazien Spirituose	10
Talisker 10 Jahre	7
Ardbeg Uigeadail	9
Ayrer's Organic Whisky Nürnberg	8
Ophimus Ron Artesanal Dom. Rep, 25Y	12
Hennessy Paradis Imperial	35

Warmer Schokokuchen *Unser signature dish seit 13 Jahren - hauseigenes Backrezept* 13
hausg. Blutorangensorbet | Ananas Chutney | Butter Crumble

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

Gusto Tiramisu 14
Mascarpone | Löffelbiskuit | Amaretto | Amarettini

Trüffel & Brie 16
Butter Toast | Brie | Birnen Ragout | Sommer Trüffel | Gewürz Orangen Sauce

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 | Tropical

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.	9
Crodino Spritz alkoholfrei	0,20 Ltr.	8
Hugo	0,20 Ltr.	9
Aperol Spritz	0,20 Ltr.	9
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 Grand Siècle Iteration N°26	0,75 Ltr.	269
Dom Perignon 2015	0,10 Ltr.	39
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 - > gebraut & gestopft mit lokalen Hopfen	0,33 Ltr.	5,80
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