



GUSTUS

Restaurant Mediterran Europäisch



Liebe Gäste & Freunde,

das Restaurant Gustus stellt Teil des historischen Hotel "Wilden Mann! dar, das bis 1599 zurückgeht.

Das Hotel war von Zeit zu Zeit Herberge für zahlreiche, bedeutende Persönlichkeiten, wie Zar Alexander von Russland (1812/13), der Herzog Weimar (1633) sowie die berühmten Bankiers Rotschild, die als Gäste oder Besucher in den Zimmern des Hotels übernachteten. Das Hotel, das ein geografischen Knotenpunkt war, lag an der ältesten Poststraße des Reiches, die von Köln über Nürnberg nach Prag an den Hof des Kaisers führte. Man könnte sagen, dass das Hotel "Wilden Mann" nach einer langjährigen Existenz von über vier Jahrhunderten die Zeit besiegt hat. Dazu haben die jeweiligen Wirte des Restaurants beigetragen. Es mag ja sein, dass die heutigen Gäste keine Könige oder Diplomaten sind und dass der Weg, der nach Prag führt, ein anderer ist, aber unser Wunsch bleibt immer noch die herzliche Gastfreundschaft und das Anbieten geschmackvoller Speisen. Im vollen Bewusstsein des historischen Erbes und der langjährigen Tradition des Hauses bieten wir in einer angenehmen Atmosphäre Produkte und Dienstleistungen hoher Qualität in vernünftigen Preisen an.

Das Küchenteam wählt für Sie frische und saisonale Lebensmittel aus, sowohl für typisch deutsche als auch für mediterrane Küche - zubereitet immer mit Liebe und nach einer modernen, gastronomischen Sichtweise.



www.gustus-restaurant.de

APERITIFS



MEIER SCHMIDT SAUVIGNON BLANC <i>Leichter fränkischer Aperitif (pestizidfrei)</i> <i>Unsere Empfehlung</i>	0,2l	6,20
APEROL SPRITZ <i>Aperol, Soda-Wasser, Orangenscheibe & Prosecco</i>		6,40
GUSTUS SPRITZ <i>Aperol, Yuzupüree, Meier Schmidt Sauvignon-Blanc & Prosecco</i>		7,90
APERITIVO ROSATO SPRITZ <i>Ramazotti Rosato & Prosecco</i>		6,40
HUGO <i>Frische Minze, Holunderblütensirup & Prosecco</i>		6,40
MARTINI BIANCO <i>Auf Eis mit Zitrone</i>		5,50
LILLET WILDBERRY <i>Lillet, frische Beeren & Schweppes Russian Wild Berry</i>		6,40
LILLET VIVE <i>Lillet Blanc, Tonic Water, Erdbeere, frische Minze & Salatgurke</i>		6,40
CAMPARI SODA <i>Campari auf Eis mit Soda-Wasser</i>		6,50
CAMPARI ORANGE <i>Campari auf Eis mit Vaihinger Orangensaft</i>		6,50
BELSAZAR ROSE <i>Belsazar Rosé mit Tonic Water</i>		6,50
LIMONCELLO SPRITZ <i>Limoncello, Prosecco & Soda-Wasser</i>		6,40
OUZO OF PLOMARI <i>Hergestellt aus biologisch angebautem Anis</i>	2cl	3,50



SUPPE



TAGESSUPPE

VORSPEISEN



GEFÜLLTE KALAMARI MIT GARNELEN <i>Serviert mit frischem Quinoa Salat und mediterranem Aioli-Dressing</i>	S,W	11,90
LACHS TATAR <i>Serviert mit Avocadopüree und Limetten-Chili-Dressing, garniert mit Koriander, Mango und Sellerie</i>	P,T	13,90
GRIECHISCHER HALBFESTER KÄSE <i>Aus der Pfanne mit pikanten Feigen</i>	H,Y	9,90
OKTOPUS AUS DEM BACKOFEN <i>Serviert mit feinem Platterbsenpüree, Baby Zwiebeln und einer Sauce aus einer pikanten kalabrischen Wurst-Delikatesse Namens "Nduja".</i>	W	15,90
BRUSCHETTA „FEIGE“ <i>Mit cremigem Ziegenkäse und frischen Feigen</i>	H,Y	7,90
VEGANE BRUSCHETTA <i>Mit gebratenem Gemüse und Olivenpaste</i>	A,6	6,90
BURRATA <i>Original italienische BURRATA mit gebratenen bunten Cherrytomaten und Basilikumpesto</i>	H,Y	11,90
GEFÜLLTE PILZE <i>Mit heller Käsesosse, zypriotischem Halloumi - Käse, gerösteten Pinienkernen und Minze - Öl</i>	H,Y	10,90
OFENKARTOFFELN <i>Gartenkartoffeln mit Kaiserfleisch und Weichkäse aus dem Backofen</i>	A,H,Y	8,90
GUSTUS PLATTE <i>Variation aus auserwählten Wurst- und Käsesorten kombiniert mit frischem Obst, Nüssen und frischen Backwaren, serviert mit süßen und salzigen hausgemachten Pasten</i>	A,H,Y,K,L,O,2,7	12,50

Für 2 Personen 24,00
Auch für mehrere Personen!



SALATE

GRIECHISCHER SALAT <i>Cherrytomaten, Oliven, Gurken, Zwiebeln, Paprika, Kapern und Fetakäse auf griechischem Gerstenzwieback mariniert mit nativem Olivenöl</i>	A,H,Y,6	11,90
CAESAR SALAT <i>Eisberg- und Baby - Römersalat mit gereiftem Parmesan, Hähnchenfilet, Bretzelcroutons und dem originalen Ceasarsalat-Dressing</i>	A,H,Y	13,50
ROTE BEETE SALAT <i>Gebratene rote Beete mit feiner Ziegenkäsecreme (französischer Chevre), Walnüssen und Orangenvinaigrette</i>	H,K,Y	10,90
KRAUTSALAT „GUSTUS“ <i>Mit Karotten, grünem Apfel, gekochten Maronen, Haselnüssen, Cranberries, Granatapfel und Haselnussöl</i>	J	9,90
FELDSALAT <i>Knackiger Feldsalat mit Sahnequark, knusprigem Sonnenblumenkern- und Kürbiskernkrokant, eingelegter roten Beete und biologischen Kastanienblütenhonig</i>	H,Y	10,50



PASTA

REISNUDELN MIT MEERESFRÜCHTEN „RISOTTO ART“ <i>Reisnudeln mit frischen Muscheln, Kaisergranatfleisch, Garnelen, Tomaten und griechischem Fetakäse</i>	A,H,S,Y	17,90
RISOTTO MIT WALDCHAMPIGNONS <i>Mit schwarzem Trüffel-Öl und gereiftem Parmesan</i>	A,H,Y	16,90
TROFIE NAPOLITANA <i>Pasta mit gebratenen Cherrytomaten, Knoblauch und Basilikum</i>	A	10,90
TAGLIATELLE MIT LACHS <i>Tagliatelle mit frischem und geräuchertem Lachs in sanfter Creme mit Dill und Kaviar</i>	A,T	16,90





HAUPTGERICHTE

GEGRILLTES LACHSFILET <i>Frisches Lachsfilet vom Grill, serviert mit cremigem Blumenkohlpuée, Basilikumpesto und gekochtem Gemüse</i>	T	19,90
LOUP DE MER <i>Wolfsbarschfilet aus der Pfanne mit frischem Beluga - Linsensalat, Meerrettichmousse und confierten Cherrytomaten</i>	T	22,90
FRÄNKISCHES SCHÄUFELE <i>Schweineschulter aus dem Backofen, zart geschmort in hellem Bier und Gemüse. Serviert mit Kartoffelklößen, Bratensosse und Beilagensalat</i>		15,90
GUSTUS BURGER <i>Saftiges Rinderhacksteak in weichem Briochebrötchen, mit Cheddar-Käse, Eisbergsalatblättern, Bacon, karamelierten Zwiebeln, Tomate, Mayonnaise und hausgemachtem Ketchup. Dazu servieren wir Röstkartoffeln.</i>	A,H,Y	15,90
KALBS RIB-EYE-STEAK <i>Ca. 250 Gramm, serviert mit cremigem Kartoffelpüree, Baby-Gemüse und Pfeffersauce</i>		22,90
LAMMFILET <i>Zartes Lammfilet mit Auberginenpuée und pikanter Harissasauce</i>		22,90
HÄHNCHENFILET <i>Mariniertes Hähnchenfilet (aus der Keule - Freilandhaltung), knusprig gebraten, mit Couscous, Leinsamen, Waldpilzen und confierten Tomaten</i>		16,90
NÜRNBERGER BRATWÜRSTE <i>Nürnberger Bratwürste mit Sauerkraut, traditionellem fränkischem Senf und getosteten Sauerteig-Brotscheiben</i>	Q	8,90
NAPOLEON GEBRATENES GEMÜSE <i>Schichten von gebratenen Auberginen, Zucchini, Kartoffeln und bunten Paprikastreifen mit Tomatensauce und cremigem Vegankäse.</i>		14,90
SCHWEINEKOTELETT <i>Schweinekotelett ca. 400 Gramm vom Grill mit zerstampften Baby - Kartoffeln in Butter geschwenkt, Dijon - Dressing und einem Beilagensalat</i>	H,P,Y	19,90
WIENER SCHNITZEL <i>Zart gebratenes Kalbsschnitzel aus der Pfanne mit Baby Kartoffeln in Butter geschwenkt, Preiselbeeren - Marmelade und einem Beilagensalat</i>	A,H,Y	17,90



FÜR DIE KLEINEN GÄSTE

MINI BURGER <i>Hacksteak aus bestem Rinderhack, mit Tomate und Mayonnaise im warmen Briochebrötchen mit Beilage nach Wahl</i>	A,H,Y	9,90
CHICKEN NUGGETS <i>Saftig gegrillte Hähnchennuggets aus Freilandhaltung mit Beilage nach Wahl</i>	A	9,90
KLEINE NUDELN <i>In hausgemachter Tomatensauce</i>	A	8,90
GEGRILLTE KINDER BRATWÜRSTCHEN <i>Gegrillte Nürnberger Bratwursthäppchen mit Beilage nach Wahl</i>		7,90

Mit Beilage nach Wahl:

- Baby Kartoffeln aus dem Backofen
- Gekochtes Gemüse der Saison
- Frischer Salat mit Cherrytomaten und Gurken
- Cremiges Kartoffelpüree



BEILAGEN

BABY KARTOFFELN		3,90
CREMIGES KARTOFFELPÜREE		3,90
GEKOCHTES GEMÜSE DER SAISON		4,40
FRISCHER SALAT MIT CHERRYTOMATEN UND GURKEN		3,90
BEILAGENSALAT		5,90
EXTRA BROT	A	2,00



HAUSGEMACHTE SAUCEN & DIPS

PFEFFERSAUCE		3,20
KRÄUTERBUTTER	H,Y	1,50
HARISSASAUCE		3,20
KETCHUP		1,50
MAYONNAISE		1,50
PAMESAN	H,Y	2,00





DESSERTS

APFEL-CRUMBLE <i>Verschiedene Apfelsorten mit Streuseln, Haferflocken und Heidelbeeren garniert mit Karamellsauce, dazu Kugel Eis Ihrer Wahl</i>	H,Y	7,90
MILLEFEUILLE <i>Samtige Creme Patisserie in gebackenem Blätterteig mit frischem Obst der Saison</i>	A,H,Y	7,90
ZITRONENTARTE <i>Knusprige Zitronentarte mit hausgemachten Baisertörtchen, aromatisiert mit frischer Zitrone, dazu frische Erdbeeren</i>	A,H,Y	8,50
SCHOKOLADEN MOSAIK <i>Knusprige Zart - Bitter - Schokoladenkekse mit karamellisierten Haselnüssen (serviert nach Belieben mit Eis)</i>	A,H,Y	8,90
GUSTUS ICE DREAM <i>Schokolade, Haselnuss, Vanille, karamalisierte Haselnüsse, hausgemachte Waffeln und Karamellsauce</i>	H,J,Y	6,90



GELATO

Nach Geschmack variieren oder mit den Desserts nach Belieben kombinieren

VANILLE	H,Y	je Kugel 1,50
DUNKLE SCHOKOLADE	H,Y	
JOGHURT	H,Y	
HASELNUS	H,J,Y	
ERDBEERE		



WARME GETRÄNKE

LAVAZZA -

Von der Pflanze bis zur Tasse geht Lavazza-Kaffee durch 40 verschiedene Paar Hände.
Eine wertvolle Reise durch Kulturen und Breitengrade

ESPRESSO	9	2,10	"CHARITEA TEEBEUTEL " TEE - VERSCHIEDENE SORTEN BIO FAIRTRADE VEGAN	3,90
ESPRESSO DOPPIO	9	3,80		
ESPRESSO MACCHIATO	H,9	2,40		
TASSE KAFFEE	9	2,90		
CAPPUCINO	H,9	3,30		
MOKKA	9	2,60		
MOKKA DOPPIO	9	4,90		



SOFTDRINKS

ACQUA MORELLI FRIZZANTE	0,25l	2,60	0,75l	5,90
ACQUA MORELLI NATURALE	0,25l	2,60	0,75l	5,90
<i>Acqua Morelli - Premium-Mineralwasser mit italienischer Herkunft</i>				
COCA-COLA	1,3,9		0,33l	3,40
COCA-COLA ZERO	1,9,12		0,33l	3,40
FANTA	1,3		0,33l	3,40
SPRITE	1,3		0,33l	3,40
MEZZO MIX	1,3,9		0,33l	3,40
GENTLEMANS „CLASSY LEMON“ PREMIUM			0,2l	2,90
GENTLEMANS „TONIC WATER“ PREMIUM			0,2l	2,90
GENTLEMANS „GINGER ALE“ PREMIUM			0,2l	2,90
GENTLEMANS „BRAVE GINGER“ PREMIUM			0,2l	2,90
RICHARDS SUN „ACAI LIME“ <i>BIO & VEGAN</i>			0,33l	3,70
RICHARDS SUN „PFIRSICH“ <i>BIO & VEGAN</i>			0,33l	3,70
RED BULL	9		0,25l	3,90



VAIHINGER SÄFTE

ANANAS			0,2l	2,90
ORANGE			0,2l	2,90
APFEL NATURTRÜB			0,2l	2,90
MARACUJA			0,2l	2,90
JOHANNISBEERSAFT			0,2l	2,90
CRANBERRYSAFT			0,2l	2,90
SAFTSCHORLE			0,3l	3,20



BIERE

BENEDIKTINER HELL vom Faß	A	0,3l	3,20	0,5l	3,60
KÖNIG PILSENER vom Faß	A	0,3l	3,40	0,4l	3,80
KÖNIG PILSENER Alkoholfreies Pils	A			0,33l	3,40
BENEDIKTINER Weißbier Naturtrüb	A			0,5l	3,90
BENEDIKTINER Weißbier Alkoholfrei	A			0,5l	3,90
KÖSTRITZER Schwarzbier	A			0,5l	3,80
RADLER	A,1,3	0,3l	3,20	0,4l	3,60



DIGESTIVE



RAMAZZOTTI	30 %	2cl	3,20
AVERNA	29 %	2cl	2,90
FERNET BRANCA	39 %	2cl	3,20
JÄGERMEISTER	35 %	2cl	2,90
UNDERBERG	44 %	2cl	2,90
GRAPPA	40 %	2cl	3,20
SAMBUCA	40 %	2cl	2,90
LIMONCELLO	25 %	2cl	2,90

BRÄNDE VON DER EDELBRENNEREI HAAS



WILLIAMSBIERNE	43 %	2cl	5,90
HASELNUSS	40 %	2cl	5,90
HIMBEERE	43 %	2cl	5,90

WHISKEY



JACK DANIELS	40 %	2cl	3,20
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	40 %	2cl	3,20
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	40 %	2cl	13,90
CHIVAS REGAL 12 YEARS	40 %	2cl	4,20
GLENLIVET 18 YEARS	40 %	2cl	5,20
GLENMORANGIE 10 YEARS	40 %	2cl	4,20
GLENMORANGIE 18 YEARS	43 %	2cl	8,90
ARDBEG 10 YEARS	46 %	2cl	5,20
HIBIKI HARMONY	43 %	2cl	7,20

COGNAC & BRANDY



HENNESSY V.S	40 %	2cl	3,90
HENNESSY X.O	40 %	2cl	13,90
METAXA GRANDE FINE KERAMIK	40 %	2cl	4,90
METAXA PRIVATE RESERVE	40 %	2cl	5,90

GIN



BEEFEATER LONDON	47 %	2cl	2,50	4cl	4,90
BOMBAY SAPPHIRE LONDON	37,5 %	2cl	3,90	4cl	5,90
MALFY GIN / ROSA / LIMONE	41 %	2cl	4,50	4cl	6,50
SIR CHILL	37,5 %	2cl	5,50	4cl	7,50
GIN MARE MEDITERRANEAN	42,7 %	2cl	5,00	4cl	7,00

VODKA



ABSOLUT VODKA	40 %	2cl	2,90	4cl	4,50
BELVEDERE	40 %	2cl	3,90	4cl	5,90
BELVEDERE „LAKE BARTEZEK“ <i>Der erste Single Estate Roggen-Vodka von der nacheiszeitlichen Landschaft rund um den polnischen See Bartężek</i>	40 %	2cl	4,50	4cl	6,50
BELVEDERE „SMOGORY FOREST“ <i>Der erste Single Estate Roggen-Vodka von Belvedere, rund um das polnische Dorf Smogóry</i>	40 %	2cl	4,50	4cl	6,50

TEQUILA



EL JIMADOR BLANCO / REPOSADO	38 %	2cl	2,90	4cl	4,50
DON JULIO BLANCO / REPOSADO	38 %	2cl	3,90	4cl	5,90
VOLCAN DE MI TIERRA BLANCO	40 %	2cl	3,90	4cl	5,90

RUM



RON ZACAPA CENTENARIO 23 SOLERA	40 %	2cl	4,50	4cl	6,50
HAVANA CLUB 3 AÑOS	40 %	2cl	2,90	4cl	4,90
HAVANA CLUB AÑEJO 7 AÑOS	40 %	2cl	3,90	4cl	5,90
HAVANA MAESTROS	45 %	2cl	4,90	4cl	6,90
DON PAPA 7 YEARS	40 %	2cl	3,90	4cl	5,90





LONGDRINKS

GIN TONIC	1,3	0,3l	7,50
ABSOLUT LEMON	1,3	0,3l	7,50
JACK DANIELS COLA	1,3,9	0,3l	8,20
HAVANA COLA	1,3,9	0,3l	7,50
MOSCOW MULE	1,3,9	0,3l	7,50
GUSTUS MULE	1,3,9	0,3l	7,50

COCKTAILS

MOJITO	1,3	8,20
MARTINI DRY COCKTAIL	1,3	8,20
COSMOPOLITAN	1,3	8,60
NEGRONI	1,3	8,90
OLD FASHIONED	1,3	9,50
VIRGIN MOJITO	1,3	6,90

SCHAUMWEINE

SCAVI RAY PROSECCO FRIZZANTE DOC	10,5 %	0,1l	4,50
SCAVI RAY PROSECCO SPUMANTE DOC	11 %	0,75l	27,00
CRÉMANT DE LIMOUX AOP CHÂTEAU MARTINOLLES	12 %	0,75l	32,00
VEUVE CLICQUOT BRUT	12 %	0,75l	79,00
RUINART ROSÉ BRUT	12,5 %	0,375l	69,00
MOËT & CHANDON ICE IMPERIAL	12 %	0,75l	89,00
MOËT & CHANDON ICE IMPÉRIAL ROSÉ	12 %	0,75l	99,00

WEISSWEINE



			0,1l	0,2l	0,75l
WEISSWEINSCHORLE	0,4l	5,90			
CRUDO „CATARRATTO ZIBIBBO“		ITALIEN	3,90	5,90	19,90
<i>Frühlingsfrische Holunderblüte gepaart mit tropischer Frucht wie reife Ananas und Sternfrucht verbergen sich hinter diesem verspielten Weißwein.</i>					
MEIER SCHMIDT „SAUVIGNON BLANC“		DEUTSCHLAND	4,20	6,20	20,90
<i>Fruchtig-würzige Noten von Stachelbeeren, roter Paprika und etwas Holunder. Überzeugt mit seiner deutlichen Frucht und einer saftigen Säure.</i>					
TENUTA ROVEGLIA „LUGANA“		ITALIEN	3,90	5,90	19,90
<i>Erfrischender Lugana mit fesselnden Aromen von grünen Äpfeln, Zitrusfrüchten und den für einen Lugana allseits bekannten Noten von Bittermandeln.</i>					
MEIER SCHMIDT „ETHOS“ SILVANER KLASSIK		DEUTSCHLAND	4,90	6,90	22,90
<i>Fruchtig-duftige Aromen nach Äpfeln, Birnen und etwas Honig. Durch seinen eleganten Körper und seiner gepufferten Säure, überzeugt dieser Silvaner besonders.</i>					
ALPHA ESTATE „SAUVIGNON BLANC“		GRIECHENLAND			29,90
<i>Glänzende, leicht gelbe Farbe mit grünem Schimmer. In der Nase stark und lebendig, am Gaumen rund und sanft mit typischen Sauvignon Blanc Merkmalen. Im Bouquet dominieren Aromen von Stachelbeeren, Maracuja, Melone und Litschi, fein strukturiert und hat einen langen Abgang.</i>					
ALPHA ESTATE „CHARDONNAY“		GRIECHENLAND			33,50
<i>Der Chardonnay wird für 7 Monate in Barrique Fässern gelagert. Er hat eine brillante leicht gelbe Farbe. Intensiv und reich in der Nase mit für die Chardonnay typischen Aromen nach Zitrusfrüchten, Pfirsichen und einem Anflug von Holz im Hintergrund. Vollmundig und cremig im Geschmack mit einer ausgezeichneten Balance und einem lebhaften, nachhaltigen Abgang.</i>					
GEROVASSILIOU „MALAGOUZIA“		GRIECHENLAND			33,50
<i>Ein fruchtiger, sortenreiner Weißwein aus der autochthonen Malagouzia Rebe, feingliedriges Aroma von frischen Zitrusfrüchten. Im Bouquet dominieren Aromen von Zitronen - und Orangenblüten. Im Abgang ist der jugendlich frische Wein unaufdringlich.</i>					
SIGALAS SANTORINI „BAREL ASSYRTIKO“ PDO		GRIECHENLAND			59,50
<i>Komplex, mit reifen Zitrusfrüchten, harmonisch ausbalanciert mit diskreten Vanille- und Tabaktönen. Im Geschmack Rund und geschmeidig im Mund, mit der Säure im Hintergrund. Insbesondere bei älteren Jahrgängen treten die Honignoten in den Vordergrund, die den Assyrtiko an einen deutschen oder elsässischen Riesling erinnern. Die mineralische Note ist das Ergebnis des Terroirs von Santorini.</i>					



WEISSWEINE



		0,75l
WEINGUT GEIL'S – GRAUER BURGUNDER	DEUTSCHLAND	23,00
<i>Vielschichtig mit dezenten Noten von frischen Gras und reifen Birnen. Dieser Wein erzeugt durch seine anregende Frucht angenehmen Trinkfluss.</i>		
PETER SCHWEIGER – GRÜNER VELTLINER	ÖSTERREICH	37,00
<i>Komplexes Bukett bestehend aus gelben Äpfeln, Orangenschale und einem Hauch von Blütenhonig in Verbindung mit angenehmer Extraktsüße und Pfeffer im Abgang, überzeugt jeden Geschmackstyp!</i>		
TERENZI – VERMENTINO BALBINO	ITALIEN	32,00
<i>Intensiver und kompakter Weißwein, der von reifen Zitrusfrüchten und sanften Kräuterwürzen profitiert. Das ganze wird durch eine harmonische Säure bestärkt.</i>		
MEIER SCHMIDT RIESLING STEINBACH	DEUTSCHLAND	32,00
<i>In der Nase fein mineralisch mit Anklängen von Pfirsich und reifen Äpfeln. Ein schlanker und fruchtiger Riesling, der am Gaumen mit unglaublicher Mineralik begeistert. Die elegante Aromatik von gelben Früchten gepaart mit Würze und rebsortentypischer Mineralik sorgen für ein spannendes, lang anhaltendes Finale.</i>		
CLOUDY BAY – SAUVIGNON BLANC	NEUSEELAND	59,00
<i>Dieser Sauvignon Blanc aus dem Hause Cloudy Bay weist deutliche Noten von reifen Stachelbeeren, sowie einen fruchtigen Geschmack nach Passionsfrucht auf. Durch seine Vielschichtigkeit trifft er jeden Geschmack.</i>		
PETER ZEMMER – GEWÜRZTRAMINER	ÖSTERREICH	26,00
<i>Fruchtig-duftige Aromen nach Äpfeln, Birnen und etwas Honig. Durch seinen eleganten Körper und seiner gepufferten Säure, überzeugt dieser Silvaner besonders.</i>		
MEIER SCHMIDT – „GG“ WEIßBURGUNDER	DEUTSCHLAND	69,00
<i>Die Paarung zwischen fruchtigen Noten von Apfeltart und Honigmelone und cremigen Noten von Karamell und etwas Vanilleschote macht diesen Wein so besonders. Ein echtes Meisterwerk aus dem Haus Meier Schmidt!</i>		
MEIER SCHMIDT – TRINKKARTELL EDITION 1 CUVEÉ	DEUTSCHLAND	25,00
<i>In der Nase etwas reife Banane, saftige Honigmelone und süßer Tabak mit dunklen Röstnoten, am Gaumen Milchkaramellbonbon und Vanille, schöne Fülle, warmer Fruchtbogen mit kühl-mineralischen Noten im Finish, tolles Entwicklungs- und Lagerpotenzial</i>		

ROSÉWEINE



CHATEAU SAINT-ROCH – LE ROSÉ

FRANKREICH

0,1l 0,2l 0,75l
5,90 7,90 25,90

Dieser Rosé Cuveé erscheint in einem anziehenden Lachs-Farbton und überzeugt mit viel roter Frucht nach Erdbeere und Brombeere, welche von Aromen nach Zitrusfrüchten begleitet werden.

ALPHA ESTATE „ROSÉ“

GRIECHENLAND

29,90

Alpha Estate Rosé ist eine brillante Inszenierung der autochthonen Xinomavro Rebsorte. Er hat eine wundervolle, kräftige rosa Färbung mit lachsfarbenen Akzenten. Die reichen Fruchtaromen und die hervorragende Balance werden durch den ausdrucksstarken Abgang abgerundet.

CAVES D'ESCLANS – WHISPERING ANGEL ROSÉ

FRANKREICH

45,00

Frischer und fruchtiger Provencé Rosé mit wunderbaren Noten von Erdbeere, Zitrone, Kirsche und Jasmin. Durch seine Eleganz und Mineralität überzeugt er besonders.

ROTWEINE



0,1l 0,2l 0,75l

ROTWEINSCHORLE 0,4l 5,90

BODEGAS RIOJANAS – VINA ALBINA CRIANZA

SPANIEN

3,90 5,90 17,90

Dieser Crianza aus Spanien mit tiefdunkler Farbe und deutlichen Geschmack nach Kirschnoten, reifen Pflaumen und harmonischen Barrique-Noten überzeugt besonders durch ihren kraftvollen Auftritt.

GRAN APPASSO – ROSSO PASSITO

ITALIEN

4,50 6,50 19,90

Dieser rubinrote Wein weist deutlich Aromen von saftigen Wildkirschen und süßen Zwetschgen auf. Zudem besitzt er warme Noten von dunkler Schokolade und Zimt, mit schmeichelnd-weichem Tannin

PIETRA PURA „PRIMITIVO“

ITALIEN

4,90 6,90 20,90

Hier erwartet die Nase eine regelrechte Explosion an roten Früchten. Die intensiven Aromen von Sauerkirsche, Johannisbeere und Cassis werden wunderbar durch leichte Röstaromen begleitet. Auch am Gaumen überzeugt der Mandus Primitivo durch rote Frucht, weiche Tannine und sanfte Anklänge von Vanille und Eiche.



ROTWEINE



19 CRIMES – „THE BANISHED“	AUSTRALIEN	0,75l 29,00
<i>Dieser Blend aus Grenache und Syrah wirkt voll und angenehm rund im Geschmack. Die deutlich zu erkennenden Barrique-Noten von dunkler Schokolade, Eichenholz und Vanille bekräftigen den Körper des Rotweins umso mehr.</i>		
OVILOS BIBLIA CHORA „CABERNET SAUVIGNON“	GRIECHENLAND	57,50
<i>Das Bouquet des sortenreinen Cabernet Sauvignon wird bestimmt von Nussaromen, dunklen Walbeeren, einem Hauch Vanille und von Zedernholz. Das ausdrucksstarke Säuregerüst des Ovilos harmoniert perfekt mit seinen Tanninen. Der Geschmack wird dominiert von fruchtigen Aromen und Nuancen von Karamell. Im Abgang ist der Biblia Chora sehr nachhaltig.</i>		
OENOTRIA LAND „SYRAH & AGIORGITIKO BIO“	GRIECHENLAND	69,50
<i>Das fein gesponnene Säuregerüst des Oenotria Land Agiorgitiko - Syrah harmoniert perfekt mit den Gerbstoffen des Weins. Im würzigen Bouquet zeigen sich Aromen von Waldbeeren und Früchten. Der im Geschmack frucht betonte Wein von Costa Lazaridi wirkt samtig und ist ausgesprochen gut ausgewogen. Im Abgang ist der sehr edle Wein von Costa Lazaridi lang anhaltend</i>		
ALPHA ESTATE „KTIMA“	GRIECHENLAND	39,50
<i>Die Cuvée aus Syrah-, Merlot- und Xinomavro Trauben reift für mind. 13 Monate in französischen Eichenfässern und weitere 12 Monate in der Flasche. Kräftiges und komplexes Bouquet, erdig, mit Noten von roten Früchten, getrockneten Pflaumen und Pfeffer. Großzügig im Geschmack, samtig und ausgewogen. Spuren von Vanille, Eiche und Mokka. Der Abgang des Ktima Rotweins ist markant mit seinen ausgewogenen reifen Tanninen und den langanhaltenden Aromen von Gewürzen und getrockneten Waldbeeren.</i>		
TENUTA ARGENTIERA – „POGGIO AI GINEPRI“ BOLGHERI	ITALIEN	37,00
<i>Kräftige Aromen von gereiften Beerenfrüchten wie Cassis und Pflaumen und leichter Röstaromatik dominieren den Geschmack. Seine Vollmundigkeit und der reife Tannin verleihen ihm eine wunderbare Länge.</i>		
CHATEAU ST. MICHELLE - „THE PUNDIT SYRAH“	USA	59,00
<i>Das ausdrucksvolle Bouquet offenbart intensive Noten nach dunklen Beeren wie frischen Brombeeren, Heidelbeeren und schwarzen Johannisbeeren zusammen mit saftigen Kirschen, Kakao und süßer Vanille. Dazu gesellen sich feinste Anklänge nach schwarzen Trüffel.</i>		
ASCHERI – “BLUE” BAROLO	ITALIEN	47,00
<i>Duftige Aromen von Erdbeeren, etwas Brombeeren und den typischen Veilchennote. Dazu etwas Gewürznelke, Süßholz und Kakao. Geschmeidiger, tendenziell mittelgewichtiger Körper mit Eleganz und Finesse. Wieder reife, rote Beere, feine Holznoten und die Barolo typische Ätherik mit mineralischen Noten im langen, komplexen Nachhall</i>		

ROTWEINE



0,75l

LO ZOCCOLAIO – "SUCULÉ" BARBERA D'ALBA

ITALIEN

29,00

Der Suculé Barbera d'Alba DOC von Lo Zoccolaio ist ein wahres Kunstwerk. Im Glas glänzt der Suculé intensiv Rubinrot, An der Nase eröffnet sich ein reiches Bukett mit dem sortentypischen Duft von Rosenblättern, reifen roten Früchten und einem Hauch Vanille. Dieser Barbera d'Alba präsentiert sich eindrucksvoll und zugleich elegant am Gaumen, frisch und weich im Geschmack, harmonisch mit reifen, gut integrierten Tanninen, von großer Finesse mit langem anhaltenden Nachhall.

KELLEREI ST.MICHAEL-EPPAN - LAGREIN

ITALIEN

27,00

Am Gaumen zeigt sich der rubinrote Tropfen saftig und körperreich mit weichen Tanninen, im Abgang wunderbar rund und leicht wärmend. Das Bouquet erinnert an einen Korb voll reifer roter Früchte, wobei hinreißende Noten von Kirschen, Pflaumen und Brombeeren dominieren.

KAAPZICHT PINOTAGE

SÜDAFRIKA

49,50

Bereits in der Nase überrascht und begeistert der Kaapzicht Pinotage durch sein Potpurri aus Pflaumen, Wildbeeren sowie Holz und Vanillearomen. Am Gaumen erwarten einen Aromen von reifen Sauerkirschen, grünen Oliven, Cola und Rauch. Diese rebsortentypischen und dennoch überraschend exotische Aromen Sorgen für Spaß am Wein.

DESSERTWEIN



4cl

PIETRA PURA „DOLCE LUNA PRIMITIVO“

ITALIEN

6,50

Dieser Dessertwein überwältigt durch seine konzentrierten Aromen von Waldfrüchten, Marmelade und Pflaumenkompott. Geschmacklich besticht er durch seine Süße, die keinesfalls klebrig daherkommt, sondern angenehm balsamisch den Mund ausfüllt.



DEKLARATIONSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE UND ALLERGENE



ALLERGENE

- A WEIZEN / GLUTEN
- B ROGGEN
- C GERSTE
- D DINKEL

- E EIER UND EIERERZEUGNISSE
- G SOJA UND SOJAERZEUGNISSE
- H MILCH UND MILCHERZEUGNISSE

- F ERDNÜSSE UND ERDNÜSSEERZEUGNISSE
- I MANDELN
- J HASELNUSS
- K WALNUSS
- L CASHEWNUSS
- M PECANNUSS
- N PARANUSS
- O PISTAZIE

- P SELLERIE UND SELLERIEERZEUGNISSE
- Q SENF UND SENFERZEUGNISSE
- R SESAM UND SESAMERZEUGNISSE
- S KREBSTIERE UND KREBSTIEREERZEUGNISSE
- T FISCH
- U SCHWEFELDIOXID
- V LUPINE
- W WEICHTIERE
- Y LAKTOSE
- Z SULFITE

ZUSATZSTOFFE

- 1 MIT FARBSTOFF
- 2 MIT KONSERVIERUNGSSTOFFEN
- 3 MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL
- 4 MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER
- 5 GESCHWEFELT
- 6 GESCHWÄRZT
- 7 MIT PHOSPHAT
- 8 MILCHEIWEISS
- 9 KOFFEINHALTIG
- 10 CHININHALTIG
- 11 SÜSSUNGSMITTEL
- 12 PHENYLALANINQUELLE



www.gustus-restaurant.de

 [gustusrestaurant](#)  [gustusrestaurantrueckersdorf](#)