

SPECIAL DINNER WOCHE

Beef, Leaf & Root

MENÜ 3-GANG € 61,00

MENÜ 5-GANG € 87,00

MIX &
MATCH



DI, 20. Jänner bis SA, 24. Jänner 2026

im Restaurant Goldader | Gewerbepark 281 | 5580 Tamsweg

ES ERWARTET SIE

- 3-Gang- oder 5-Gang-Menü
- MIX & MATCH: zwischen Vorspeise und Hauptspeise kann gewechselt werden
- Kulinarik-Variationen mit regionalem Bio Rind, Blatt-, Feld- und Wurzelgemüse

Reservierungen unter

T 0043 6474 8191 777 | goldader.at

GOLDADER

ALPINE KULINARIK

Beef Leaf & Root

MIX & MATCH
ZWISCHEN VORSPEISE & HAUPTSPEISE
KANN GEWECHSELT WERDEN



Carpaccio vom Flanksteak /
Friseésalat / Blauschimmelkäse /
Rinderjus-Essenz / Brioche croutons

Rona-Raritäten / Apfel /
Ziegenfrischkäse / Tauernroggen /
Kapuzinerkresse

poeliertes Brisket / Sellerie /
Wilder Rosenkohl / Kornelkirsche /
Rosmarinjus

gebratener Romanasalat / Pastinake /
eingelegte Eierschwammerl /
Stachelbeere / Trüffel

Sorbet / Gurke / Zitronenverbene / Minze

Entrecôte vom Lungauer Rind /
Topinambur / Radicchio /
Schalotte / geräucherter Jus

Steinpilze / Schwarzwurzel / Kürbis /
Ribisel / eingelegte Radieschen /
Radieschensaft

Karfiol-Quitten-Törtchen / Liebstöckeleis / Vanille

MENÜ 3-GANG € 61,00
MENÜ 5-GANG € 87,00

GOLDADER

ALPINE KULINARIK