



**ES IST DIE KUNST DER SINNE,
DAS WAHRHAFT EINZIGARTIGE
FREIZULEGEN.**

GENUSS AUF HÖCHSTEM NIVEAU.

HERZLICH WILLKOMMEN IN DER GOLDADER

Wir sind ein zertifizierter Partnerbetrieb der AMA GENUSSREGION
und kochen unsere Spezialitäten frisch mit folgenden regionalen Produkten:



SAIBLING & HUCHEN

Georg Olsacher, Dellach / Millstätter See

KALB

Metzgerhof - Fam. Hermann Mauser, Mauterndorf

LAMM

Verena und Georg Pagitsch, Göriach

MILCH & MILCHPRODUKTE

Trimmingerhof, Sauerfeld

Hiasnhof, Göriach

Obersteirische Molkerei, Knittelfeld

GETREIDE & HÜLSENFRÜCHTE

Biohof Tomic, Eberndorf / Unterkärnten

Weberhof, Mariapfarr

Biohof Sauschneider, St. Margarethen

Ottingmühle, Tamsweg

Wir sind stets bemüht auf die Wünsche unserer Gäste einzugehen.
All unsere Fleischgerichte in der Speisekarte bieten wir auch mit alternativen Fleischsorten an.

KULINARISCHE SPEZIALITÄTEN ERFAHREN

• MENÜ •

*Tauwasser € 24,00

Saibling / Gurke / Apfel / Wirsing / Dill
2024 Grüner Veltliner Gärtling, Weingut Martin Nigl, Senftenberg, Kremstal

*Austrieb € 22,00

Chicorée / Fenchel / Kresse / Radieschen / Baumknospen
2022 Cuvée Gustav (NB/CH), Weingut Kurt Feiler-Artinger, Rust, Neusiedlersee

*Essenz vom Kalb € 11,00

Consommé vom Kalb / Pastete / Schnittlauch
Wermuth dry premium, Guglhof, Hallein, Salzburg

*Grün & Korn € 27,00

Grünkorn / Junglauch / Kerbel / Bergkäse
2024 Weißburgunder Straden, Weingut Christoph Neumeister, Straden, Vulkanland Steiermark

*Huchen € 33,00

confierter Huchen / hausgemachte Nudeln / Sauerrahm / Mangold
2024 Chardonnay Sinner, Weingut Georg Prieler, Schützen am Gebirge, Leithaberg

*Halbgefrorenes € 11,00

Sorbet vom Muskatellersalbei / grüne Traube / Oxydel

*Berglamm € 38,00

Berglamm rosa gebraten & geschmort / Lungauer Saubohne & junge Bohne / Eachtling / Fichte
2018 Blaufränkisch Ried Goldberg, Weingut Silvia Heinrich, Deutschkreutz, Mittelburgenland

*Schneesmelze € 17,50

Quittenknödel / Briocheeis / Bauernmilch
2021 Gelber Muskateller Eiswein, Weingut Kurt Feiler-Artinger, Rust, Neusiedlersee

*Meisterlicher Käse € 17,00

Was der Meister kät / eingelegte Ribisel / Tauernroggenbrot
Grüner Veltliner VDN, Weingut Domäne Wachau, Dürnstein, Wachau

Gedeck € 6,00

MENÜWAHL

MENÜ 3-GANG	€ 61,00
MENÜ 4-GANG	€ 73,00
MENÜ 5-GANG	€ 87,00
MENÜ 6-GANG	€ 102,00
MENÜ 7-GANG	€ 116,00

GETRÄNKEBEGLEITUNG 0,10L Á GLAS

WEIN		ALKOHOLFREI	
3 Gläser	€ 28,00	3 Gläser	€ 15,00
4 Gläser	€ 34,00	4 Gläser	€ 20,00
5 Gläser	€ 46,00	5 Gläser	€ 26,00
6 Gläser	€ 59,00	6 Gläser	€ 31,00
7 Gläser	€ 69,00	7 Gläser	€ 37,00

Preise inkl. Steuern und aller Abgaben. Preise sind in Euro € angegeben.

• MENÜ 3-GANG •

*Tauwasser

Saibling / Gurke / Apfel / Wirsing / Dill

*Berglamm

Berglamm rosa gebraten & geschmort / Lungauer Saubohne & junge Bohne / Eachtling / Fichte

*Schneeschmelze

Quittenknödel / Briocheetis / Bauernmilch

€ 61,00

• MENÜ 4-GANG •

*Tauwasser

Saibling / Gurke / Apfel / Wirsing / Dill

*Essenz vom Kalb

Consommé vom Kalb / Pastete / Schnittlauch

*Berglamm

Berglamm rosa gebraten & geschmort / Lungauer Saubohne & junge Bohne / Eachtling / Fichte

*Schneeschmelze

Quittenknödel / Briocheetis / Bauernmilch

€ 73,00

• MENÜ 5-GANG •

*Tauwasser

Saibling / Gurke / Apfel / Wirsing / Dill

*Essenz vom Kalb

Consommé vom Kalb / Pastete / Schnittlauch

*Huchen

confierter Huchen / hausgemachte Nudeln / Sauerrahm / Mangold

*Berglamm

Berglamm rosa gebraten & geschmort / Lungauer Saubohne & junge Bohne / Eachtling / Fichte

*Schneeschnitzerei

Quittenknödel / Bruchtee / Bauernmilch

€ 87,00

• MENÜ 6-GANG •

*Tauwasser

Saibling / Gurke / Apfel / Wirsing / Dill

*Essenz vom Kalb

Consommé vom Kalb / Pastete / Schnittlauch

*Grün & Korn

Grünkorn / Junglauch / Kerbel / Bergkäse

*Huchen

confierter Huchen / hausgemachte Nudeln / Sauerrahm / Mangold

*Berglamm

Berglamm rosa gebraten & geschmort / Lungauer Saubohne & junge Bohne / Eachtling / Fichte

*Schneeschnitzerei

Quittenknödel / Bruchtee / Bauernmilch

€ 102,00

• MENÜ 7-GANG •

*Tauwasser

Saibling / Gurke / Apfel / Wirsing / Dill

*Austrieb

Chicorée / Fenchel / Kresse / Radieschen / Baumknospen

*Essenz vom Kalb

Consommé vom Kalb / Pastete / Schnittlauch

*Grün & Korn

Grünkorn / Junglauch / Kerbel / Bergkäse

*Huchen

confierter Huchen / hausgemachte Nudeln / Sauerrahm / Mangold

*Berglamm

Berglamm rosa gebraten & geschmort / Lungauer Saubohne & junge Bohne / Eachtling / Fichte

*Schneeschmelze

Quittenknödel / Briocheeis / Bauernmilch

€ 116,00

ES IST DIE KUNST DER SINNE, DAS WAHRHAFT EINZIGARTIGE FREIZULEGEN.

GENUSS AUF HÖCHSTEM NIVEAU.



Speisen, in denen wir spezielle zertifizierte Salzburger Zutaten verwenden, werden mit dem SalzburgerLand Herkunftslogo bzw. mit einem „*“ zu Beginn des Gerichtes gekennzeichnet. Frische Zutaten aus der Region sind die Basis unserer Gerichte.

ALLERGENE

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem geschulten Personal.
