



**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:



GANS

Löckerwirt, St. Margarethen

FORELLE & SAIBLING

Georg Olsacher, Dellach / Millstätter See

LAMM

Lungauer Speis, St. Margarethen

MILCH & MILCHPRODUKTE

Anthofer, Oberweißburg

Hiasnhof, Göriach

Obersteirische Molkerei, Knittelfeld

REH

Karl Eggarter, Fresach (Nockberge und Tauern)

GETREIDE & HÜLSENFRÜCHTE

Biohof Tomic, Eberndorf / Unterkärnten

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 •

*Gans lecker € 23,50

Gänseleberparfait / Gänseblümchen / Himbeere / Lärche / Sellerie

*Petri Heil € 9,00

Fischconsommé / Reinanke / Forellenkaviar

*Unterm Strauch € 24,00

Brennnesselravioli / Huflattich / Haselnuss & Haselnusskätzchen / Kletzen

*Am Teich € 34,00

Gebratenes Saiblingsfilet / Berglinsen / Löwenzahn / Karfiol / Bachkresse

*Frischlucht € 29,00

Beuschel vom Biolamm / Baumbart / Apfelminze / Pastinake

*Halbgefrorenes mit rosa Perlen € 9,00

Ribiselsorbet / Ribiselblätter / Sekt Rosé vom Weingut Reinisch

*Am Waldesrand € 43,00

geschmorte Schulter & rosa gebratene Keule vom Rehbock /
braune Hirse / Kürbis / Bärlauch / Vogelbeere

*Jersey Kuhmilch vom Anthofer € 17,00

Topfen / Joghurt / Molke / Waldsauerklee / Melisse

*Meisterlicher Käse vom Hiasnhof € 17,50

Was der Meister käst / Vogelbeere / Tauernroggenbrot

Gedeck € 6,00

MENÜ 4-GANG € 65,00

Weinbegleitung (4 x 1/8 l) € 39,00

Saftbegleitung (4 x 0,1l) € 20,00

MENÜ 5-GANG € 79,00

MENÜ 7-GANG € 96,00

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

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 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.
