



**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:



GAMS

Österreichische Bundesforste - Gerhard Macheiner, Seetal / Krakau

FORELLE

Georg Olsacher, Dellach / Millstätter See

RIND

Lungauer Speis, Tamsweg

GEFLÜGEL

Familie Brugger, St. Michael

MILCH & MILCHPRODUKTE

Trimmingehof, Sauerfeld

Hiasnhof, Göriach

Obersteirische Molkerei, Knittelfeld

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 •

*Waldgams € 26,00

Gampspastete / Petersilienwurzel / Birne / Preiselbeere
2021 Neburger, Weingut Kurt Feiler-Artinger, Rust, Burgenland

*Frühlingshauch € 23,00

Sellerie / Indianernessel / Fichte
2021 Sauvignon Blanc, Weingut Sattlerhof, Gamlitz, Südsteiermark

*Grüne Essenz € 12,00

Geflügelvelouté / Wiese / Spitzwegerich / Ziegenkäse
Fino Sherry, Bodegas Lustau

*Erdklang € 28,00

Ravioli / Steinpilz / Junglauch / Bergkäse
2018 Chablis 1er Cru Montmains (CH), Domaine William Fevre, Chablis, Burgund

*Uferlinie € 34,00

Lachsforelle / Berglinsen / Kohlrabi / Mädesüß
2025 Grüner Veltliner - Ried Gärtling, Weingut Nigl, Senftenberg, Kremstal

*Halbgefrorenes € 12,00

Rhabarber / Wermut / Zitronenthymian

*Lungauer Edelrind € 38,00

Rücken & Backerl / Jus / Karfiol / Schalotten / Liebstöckel
2017 Cabernet Sauvignon Reserve, Weingut Egermann, Illmitz, Neusiedlersee

*Sommerwind € 17,50

Sauerkleertarte / Joghurt / Melisse
2021 Gelber Muskateller Eiswein, Weingut Kurt Feiler-Artinger, Rust, Neusiedlersee

*Meisterlicher Käse € 17,00

Was der Meister kät / eingelegte Ribisel / Tauernroggenbrot
2021 Gelber Muskateller Eiswein, Weingut Kurt Feiler-Artinger, Rust, Neusiedlersee

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 •

*Waldgams

Gampastete / Petersilienwurzel / Birne / Preiselbeere

*Lungauer Edelrind

Rücken & Backerl / Jus / Karfiol / Schalotten / Liebstöckel

*Sommerwind

Sauerkleetarte / Joghurt / Melisse

€ 61,00

• MENÜ 4-GANG •

*Waldgams

Gampastete / Petersilienwurzel / Birne / Preiselbeere

*Grüne Essenz

Geflügelvelouté / Wiese / Spitzwegerich / Ziegenkäse

*Lungauer Edelrind

Rücken & Backerl / Jus / Karfiol / Schalotten / Liebstöckel

*Sommerwind

Sauerkleetarte / Joghurt / Melisse

€ 73,00

• MENÜ 5-GANG •

*Waldgams

Gampastete / Petersilienwurzel / Birne / Preiselbeere

*Grüne Essenz

Geflügelvelouté / Wiese / Spitzwegerich / Ziegenkäse

*Uferlinie

Lachsforelle / Berglinsen / Kohlrabi / Mädesüß

*Lungauer Edelrind

Rücken & Backerl / Jus / Karfiol / Schalotten / Liebstöckel

*Sommerwind

Sauerkleetarte / Joghurt / Melisse

€ 87,00

• MENÜ 6-GANG •

*Waldgams

Gampastete / Petersilienwurzel / Birne / Preiselbeere

*Grüne Essenz

Geflügelvelouté / Wiese / Spitzwegerich / Ziegenkäse

*Erdklang

Ravioli / Steinpilz / Junglauch / Bergkäse

*Uferlinie

Lachsforelle / Berglinsen / Kohlrabi / Mädesüß

*Lungauer Edelrind

Rücken & Backerl / Jus / Karfiol / Schalotten / Liebstöckel

*Sommerwind

Sauerkleetarte / Joghurt / Melisse

€ 102,00

• MENÜ 7-GANG •

*Waldgams

Gampastete / Petersilienwurzel / Birne / Preiselbeere

*Frühlingshauch

Sellerie / Indianernessel / Fichte

*Grüne Essenz

Geflügelvelouté / Wiese / Spitzwegerich / Ziegenkäse

*Erdklang

Ravioli / Steinpilz / Junglauch / Bergkäse

*Uferlinie

Lachsforelle / Berglinsen / Kohlrabi / Mädesüß

*Lungauer Edelrind

Rücken & Backerl / Jus / Karfiol / Schalotten / Liebstöckel

*Sommerwind

Sauerkleetarte / Joghurt / Melisse

€ 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.
