



**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:



FORELLE & HECHT

Georg Olsacher, Dellach / Millstätter See

KALB

Daslerhof, Mauterndorf

MILCH & MILCHPRODUKTE

Trimmingerhof, Sauerfeld
Obersteirische Molkerei, Knittelfeld

REH & HIRSCH

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 •

*Forelle aus dem Rauch € 25,00

Forelle geräuchert & Kaviar / Kohlrabi / Buttermilch / Zirbenharz / Wachholder

*Doppelte Kraftbrühe € 9,00

Consommé double vom Kalb / Zwiebel / Pastete

*Spargelacker € 24,00

Bio Spargel vom Marchfeld / Rhabarber / Sauerrahmbutter / Sauerampfer

*Wildfang € 34,00

Hecht / Buchweizen / Brennessel / Radieschen / Stangensellerie

*Herzschlag € 29,00

Rehherz / Sterz / Ochsenherz Karotte / Herzkirschen

*Zum Dahinschmelzen € 9,00

Fichtenwipfelsorbet / Pfefferminze / Verjus vom Weingut Tement

*Waidmannsheil € 43,00

geschmorte Wade & rosa gebratene Keule vom Schmortier /
Echtling / Petersilienwurzel & Grün / Gundlrebe

*Tauernroggen € 17,00

Tauernroggen / Waldsauerklee / Kriecherl / Mohn

*Meisterlicher Käse vom Trimmingerhof € 17,50

Was der Meister käst / Quitte / 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.
