



**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 & SAIBLING

Georg Olsacher, Dellach / Millstätter See

### HIRSCH

Karl Eggarter, Fresach (Nockberge & Tauern)

### LAMM

Johann Stolzlechner, St. Margarethen

### MILCH & MILCHPRODUKTE

Trimmingerhof, 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 •

### \*Forelle aus dem Rauch € 23,00

Geräucherte Forelle / Kohlrabi / Lärche / Borretsch

### \*Krenblatt € 22,00

Krenblatt / Bauerntopfen / Tauernroggen / Rhabarber / Bergklee

### \*Lammkraftbrühe € 10,00

Consommé vom Lungauer Lamm / Leberpraline / Zwiebel / Bourbon Vanille

### \*Spargelacker € 29,00

Marchfelder Bio Spargel / Sauerampfer / Gnocchi / Sauerrahmbutter

### \*Saibling € 35,00

Saibling / Brennessel / Taubnessel / Buchweizen / Brokkoli / Pfefferminze / Radieschen

### \*Fichten-Halbgefrorenes € 9,00

Fichtenwipfelsorbet / Fichtenharz

### \*Schmaltier € 38,00

Hirsch / Petersilienwurzel & -blätter / Ahornblatt / Eachtling / Wiesensalbei

### \*Holunderblüte € 16,50

Holunderblüte / Erdbeere / Gundelrebe / Waldmeister

### \*Meisterlicher Käse vom Hiasnhof € 17,00

Was der Meister käst / Quitte / Tauernroggenbrot

---

Gedeck € 6,00

**MENÜ 3-GANG € 61,00**

**MENÜ 4-GANG € 73,00**

Weinbegleitung (4 x 1/8 l) € 45,00

Saftbegleitung (4 x 0,1 l) € 25,00

**MENÜ 5-GANG € 85,00**

**MENÜ 6-GANG € 97,00**

**MENÜ 7-GANG € 109,00**

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

## • MENÜ 3-GANG •

### \*Forelle aus dem Rauch

Geräucherte Forelle / Kohlrabi / Lärche / Borretsch

### \*Schmaltier

Hirsch / Petersilienwurzel & -blätter / Ahornblatt / Eachtling / Wiesensalbei

### \*Holunderblüte

Holunderblüte / Erdbeere / Gundelrebe / Waldmeister

---

€ 61,00

## • MENÜ 4-GANG •

### \*Forelle aus dem Rauch

Geräucherte Forelle / Kohlrabi / Lärche / Borretsch

### \*Lammkraftbrühe

Consommé vom Lungauer Lamm / Leberpraline / Zwiebel / Bourbon Vanille

### \*Schmaltier

Hirsch / Petersilienwurzel & -blätter / Ahornblatt / Eachtling / Wiesensalbei

### \*Holunderblüte

Holunderblüte / Erdbeere / Gundelrebe / Waldmeister

---

€ 73,00

## • MENÜ 5-GANG •

### \*Forelle aus dem Rauch

Geräucherte Forelle / Kohlrabi / Lärche / Borretsch

### \*Lammkraftbrühe

Consommé vom Lungauer Lamm / Leberpraline / Zwiebel / Bourbon Vanille

### \*Saibling

Saibling / Brennessel / Taubnessel / Buchweizen / Brokkoli / Pfefferminze / Radieschen

### \*Schmaltier

Hirsch / Petersilienwurzel & -blätter / Ahornblatt / Eachtling / Wiesensalbei

### \*Holunderblüte

Holunderblüte / Erdbeere / Gundelrebe / Waldmeister

---

€ 85,00

## • MENÜ 6-GANG •

### \*Forelle aus dem Rauch

Geräucherte Forelle / Kohlrabi / Lärche / Borretsch

### \*Lammkraftbrühe

Consommé vom Lungauer Lamm / Leberpraline / Zwiebel / Bourbon Vanille

### \*Spargelacker

Marchfelder Bio Spargel / Sauerampfer / Gnocchi / Sauerrahmbutter

### \*Saibling

Saibling / Brennessel / Taubnessel / Buchweizen / Brokkoli / Pfefferminze / Radieschen

### \*Schmaltier

Hirsch / Petersilienwurzel & -blätter / Ahornblatt / Eachtling / Wiesensalbei

### \*Holunderblüte

Holunderblüte / Erdbeere / Gundelrebe / Waldmeister

---

€ 97,00

## • MENÜ 7-GANG •

### \*Forelle aus dem Rauch

Geräucherte Forelle / Kohlrabi / Lärche / Borretsch

### \*Krenblatt

Krenblatt / Bauerntopfen / Tauernroggen / Rhabarber / Bergklee

### \*Lammkraftbrühe

Consommé vom Lungauer Lamm / Leberpraline / Zwiebel / Bourbon Vanille

### \*Spargelacker

Marchfelder Bio Spargel / Sauerampfer / Gnocchi / Sauerrahmbutter

### \*Saibling

Saibling / Brennessel / Taubnessel / Buchweizen / Brokkoli / Pfefferminze / Radieschen

### \*Schmaltier

Hirsch / Petersilienwurzel & -blätter / Ahornblatt / Eachtling / Wiesensalbei

### \*Holunderblüte

Holunderblüte / Erdbeere / Gundelrebe / Waldmeister

---

€ 109,00

KULINARISCHE SPEZIALITÄTEN ERFAHREN

## • MENÜ VEGETARISCH •

3-GANG € 61,00 / 4-GANG € 73,00 / 5-GANG € 85,00

### \*Krenblatt

Krenblatt / Bauertopfen / Tauernroggen / Rhabarber / Bergklee

### \*Spargelacker

Marchfelder Bio Spargel / Sauerampfer / Gnocchi / Sauerrahmbutter

### \*Holunderblüte

Holunderblüte / Erdbeere / Gundelrebe / Waldmeister

---

### \*Krenblatt

Krenblatt / Bauertopfen / Tauernroggen / Rhabarber / Bergklee

### \*Fichten-Halbgefrorenes

Fichtenwipfelsorbet / Fichtenharz

### \*Spargelacker

Marchfelder Bio Spargel / Sauerampfer / Gnocchi / Sauerrahmbutter

### \*Holunderblüte

Holunderblüte / Erdbeere / Gundelrebe / Waldmeister

---

### \*Krenblatt

Krenblatt / Bauertopfen / Tauernroggen / Rhabarber / Bergklee

### \*Fichten-Halbgefrorenes

Fichtenwipfelsorbet / Fichtenharz

### \*Spargelacker

Marchfelder Bio Spargel / Sauerampfer / Gnocchi / Sauerrahmbutter

### \*Holunderblüte

Holunderblüte / Erdbeere / Gundelrebe / Waldmeister

### \*Meisterlicher Käse vom Hiasnhof

Was der Meister käst / Quitte / Tauernroggenbrot

# 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.

---



Wir sind Teil des Charity-Projektes „Köche kochen für die österreichische Krebshilfe“, initiiert von Frau Renate Zierler. Ein Teilbetrag unseres Fisch-Hauptgerichtes wird pro Konsumation an die österreichische Krebshilfe gespendet.

---