



**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:



HIRSCH

Österreichische Bundesforste - Gerhard Macheiner, Seetal / Krakau

SAIBLING & FORELLE

Georg Olsacher, Dellach / Millstätter See

RIND

Lungauer Speis, Tamsweg

ENTE

Familie Löcker, St. Margarethen

MILCH & MILCHPRODUKTE

Trimminghof, Sauerfeld

Hiasnhof, Göriach

Obersteirische Molkerei, Knittelfeld

GETREIDE & HÜLSENFRÜCHTE

Biohof Tomic, Eberndorf / Unterkärnten

Biohof Sauschneider, St. Margarethen

Ottingmühle, Tamsweg

SPARGEL

Familie Brandenstein, Marchegg

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 •

*Quellwasser € 24,00

Saiblingsgalantine / Brennessel / Kohlrabi / Fenchel / Kren
2019 Riesling Smaragd - Setzberg, Weingut Franz Josef Gritsch, Spitz, Wachau

*Morgentau € 23,00

Zucchini / Schafskäse / Verjus / Rucola
2021 Grüner Veltliner Federspiel - Im Weingebirge, Weingut Nikolaihof, Mautern, Wachau

*Weidezeit € 12,00

Essenz von der Bio Ente / Estragon / Leberpraline
Sherry Lustau Rare Amontillado Escuadrilla Jerez, Bodegas Lustau

*Ackerlichtung € 29,00

Marchfelder Spargel / Sauerampfer / Eachtling / karamellisierte Molke / Haselnuss
2024 Weißburgunder - Straden DAC, Weingut Christoph Neumeister, Staden, Vulkanland Steiermark

*Am See € 36,00

Lachsforelle / Gurke / Dill / Buttermilch / Schafgarbe
2021 Sauvignon Blanc - Ried Pfarrweingarten, Weingut Sattlerhof, Gamlitz, Südsteiermark

*Sommerregen € 12,00

Sauerklee / Traube / Verjus

*Jungwald € 42,00

Hirsch rosa und geschmort / junge Erbse / fermentierter Kohl/ Fichte / Liebstöckel
2019 Syrah, Weingut Albert Gesellmann, Deutschkreutz, Mittelburgenland

*Hollerblüte € 17,50

Sauerrahm / Rhabarber / Holler / Honig
2022 Riesling Spätlese - Brauneberger Juffer, Weingut Fritz Haag, Brauneberger, Mosel

*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 •

*Quellwasser

Saiblingsgalantine / Brennessel / Kohlrabi / Fenchel / Kren

*Jungwald

Hirsch rosa und geschmort / junge Erbse / fermentierter Kohl/ Fichte / Liebstöckel

*Hollerblüte

Sauerrahm / Rhabarber / Holler / Honig

€ 61,00

• MENÜ 4-GANG •

*Quellwasser

Saiblingsgalantine / Brennessel / Kohlrabi / Fenchel / Kren

*Weidezeit

Essenz von der Bio Ente / Estragon / Leberpraline

*Jungwald

Hirsch rosa und geschmort / junge Erbse / fermentierter Kohl/ Fichte / Liebstöckel

*Hollerblüte

Sauerrahm / Rhabarber / Holler / Honig

€ 73,00

• MENÜ 5-GANG •

*Quellwasser

Saiblingsgalantine / Brennessel / Kohlrabi / Fenchel / Kren

*Weidezeit

Essenz von der Bio Ente / Estragon / Leberpraline

*Am See

Lachsforelle / Gurke / Dill / Buttermilch / Schafgarbe

*Jungwald

Hirsch rosa und geschmort / junge Erbse / fermentierter Kohl/ Fichte / Liebstöckel

*Hollerblüte

Sauerrahm / Rhabarber / Holler / Honig

€ 87,00

• MENÜ 6-GANG •

*Quellwasser

Saiblingsgalantine / Brennessel / Kohlrabi / Fenchel / Kren

*Weidezeit

Essenz von der Bio Ente / Estragon / Leberpraline

*Ackerlichtung

Marchfelder Spargel / Sauerampfer / Eachtling / karamellisierte Molke / Haselnuss

*Am See

Lachsforelle / Gurke / Dill / Buttermilch / Schafgarbe

*Jungwald

Hirsch rosa und geschmort / junge Erbse / fermentierter Kohl/ Fichte / Liebstöckel

*Hollerblüte

Sauerrahm / Rhabarber / Holler / Honig

€ 102,00

• MENÜ 7-GANG •

*Quellwasser

Saiblingsgalantine / Brennessel / Kohlrabi / Fenchel / Kren

*Morgentau

Zucchini / Schafskäse / Verjus / Rucola

*Weidezeit

Essenz von der Bio Ente / Estragon / Leberpraline

*Ackerlichtung

Marchfelder Spargel / Sauerampfer / Eachtling / karamellisierte Molke / Haselnuss

*Am See

Lachsforelle / Gurke / Dill / Buttermilch / Schafgarbe

*Jungwald

Hirsch rosa und geschmort / junge Erbse / fermentierter Kohl/ Fichte / Liebstöckel

*Hollerblüte

Sauerrahm / Rhabarber / Holler / Honig

€ 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.
