



**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:



SAIBLING & KARPEN

Georg Olsacher, Dellach / Millstätter See

KALB

Daslerhof, Mauterndorf

HUHN

Poinsitgut, Mariapfarr

MILCH & MILCHPRODUKTE

Trimmingerhof, Sauerfeld

Hiasnhof, Göriach

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 •

*Fisch im Blumenbad

Ceviche vom Saibling / Kohlrabi / Kapuzinerkresse / Borretsch

*Wildes Huhn

Hühnerconsommé / Galantine / Leimkraut

*Bittersalat

Radicchio / Birne / Schafskäse vom Trimmingerhof / grüne Walnuss / Pippau

*Quellwasser

Quellwasser-Karpfen / Rollgerste / Erbse / Brunnenkresse

*Almwiese

Beuschel vom Biomilchkalb / Buchteln / Schafgarbe / wilder Schnittlauch

*Bergluft

Mädesüßsorbet / unreife Traube / grüne Minze

*Wild & Wald

geschmorte Wade & rosa gebratene Keule vom Schmaltier /
Sellerie / Sauerrahmschmarrn / Traubnessel / Pilz / Zirbe / Baumbart

*Erdbeerfeld

Erdbeere / Zitrone / Basilikum / Schokolade / Holunderblüte

*Meisterlicher Käse vom Hiasnhof

Was der Meister käst / Vogelbeere / Tauernroggenbrot

Gedeck € 6,00

MENÜ 3-GANG € 49,00

Vorspeise / Hauptspeise / Dessert

MENÜ 4-GANG € 65,00

Weinbegleitung (4 x 1/8 l) € 39,00

Saftbegleitung (4 x 0,1 l) € 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.
