



**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:



REINANKE, STÖR & FORELLE
Georg Olsacher, Dellach / Millstätter See

REH
Karl Eggarter, Fresach (Nockberge & Tauern)

MILCH & MILCHPRODUKTE
Trimminghof, 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 •

*SEEviche € 23,00

Reinanke / Indianernessel / Melanzani / Vogelmiere
2023 Grüner Veltliner Federspiel - Ried Kaiserberg, Weingut Domäne Wachau, Dürnstein, Wachau

*Goldnuggets € 22,00

Eierschwammerl / Zucchini / Ribisel / Knoblauchswindling
2021 Neuburger, Weingut Kurt Feiler-Artinger, Rust, Leithaberg

*Sommerfrische € 10,00

Kalte Fenchelsuppe / Stör / Wacholder
Sherry, Fino Hidalgo

*Liebeserklärung an den Wald € 28,00

Tortellini / Pilze / Nadelpulver / schwarze Nuss / Spitzwegerich / Blauschimmelkäse
2017 Sauvignon Blanc - Ried Nussberg, Weingut Gross, Ehrenhausen, Südsteiermark

*Kärntner Laxn € 33,00

Seeforelle / Rollgerste / Erbse / Bohne / Lauch / Buttermilch
2023 Roter Veltliner - Steinberg, Weingut Josef Fritz, Zaussenberg, Wagram

*Rhabarber-Halbgefrorenes € 9,00

Rhabarbersorbet / Quendel

*Lungauer Reh € 38,00

Reh / Rüben / Granat / Heublumen
2015 Caro Cuvée (BF/ZW/CS), Weingut Franz Sommer, Mörbisch am See, Leithaberg

*Süßes Karottenfeld € 16,50

Karottentarte & -sorbet / Schokolade / Karottengrün / Anis / Lavendel
2021 Eiswein Gelber Muskateller, Weingut Kurt Feiler-Artinger, Rust, Leithaberg

*Meisterlicher Käse € 17,00

Was der Meister kät / Marille / 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

GETRÄNKEBEGLEITUNG 0,10L Á GLAS

WEIN

3 Gläser € 28,00
4 Gläser € 34,00
5 Gläser € 46,00
6 Gläser € 59,00
7 Gläser € 69,00

ALKOHOLFREI

3 Gläser € 15,00
4 Gläser € 20,00
5 Gläser € 26,00
6 Gläser € 31,00
7 Gläser € 37,00

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

• MENÜ 3-GANG •

*SEEviche

Reinanke / Indianernessel / Melanzani / Vogelmiere

*Lungauer Reh

Reh / Rüben / Granat / Heublumen

*Süßes Karottenfeld

Karottentarte & -sorbet / Schokolade / Karottengrün / Anis / Lavendel

€ 61,00

• MENÜ 4-GANG •

*SEEviche

Reinanke / Indianernessel / Melanzani / Vogelmiere

*Sommerfrische

Kalte Fenchelsuppe / Stör / Wacholder

*Lungauer Reh

Reh / Rüben / Granat / Heublumen

*Süßes Karottenfeld

Karottentarte & -sorbet / Schokolade / Karottengrün / Anis / Lavendel

€ 73,00

• MENÜ 5-GANG •

*SEEviche

Reinanke / Indianernessel / Melanzani / Vogelmieri

*Sommerfrische

Kalte Fenchelsuppe / Stör / Wacholder

*Kärntner Laxn

Seeforelle / Rollgerste / Erbse / Bohne / Lauch / Buttermilch

*Lungauer Reh

Reh / Rüben / Grantn / Heublumen

*Süßes Karottenfeld

Karottentarte & -sorbet / Schokolade / Karottengrün / Anis / Lavendel

€ 85,00

• MENÜ 6-GANG •

*SEEviche

Reinanke / Indianernessel / Melanzani / Vogelmieri

*Sommerfrische

Kalte Fenchelsuppe / Stör / Wacholder

*Liebeserklärung an den Wald

Tortellini / Pilze / Nadelpulver / schwarze Nuss / Spitzwegerich / Blauschimmelkäse

*Kärntner Laxn

Seeforelle / Rollgerste / Erbse / Bohne / Lauch / Buttermilch

*Lungauer Reh

Reh / Rüben / Grantn / Heublumen

*Süßes Karottenfeld

Karottentarte & -sorbet / Schokolade / Karottengrün / Anis / Lavendel

€ 97,00

• MENÜ 7-GANG •

*SEEviche

Reinanke / Indianernessel / Melanzani / Vogelmiere

*Goldnuggets

Eierschwammerl / Zucchini / Ribisel / Knoblauchswindling

*Sommerfrische

Kalte Fenchelsuppe / Stör / Wacholder

*Liebeserklärung an den Wald

Tortellini / Pilze / Nadelpulver / schwarze Nuss / Spitzwegerich / Blauschimmelkäse

*Kärntner Laxn

Seeforelle / Rollgerste / Erbse / Bohne / Lauch / Buttermilch

*Lungauer Reh

Reh / Rüben / Granat / Heublumen

*Süßes Karottenfeld

Karottentarte & -sorbet / Schokolade / Karottengrün / Anis / Lavendel

€ 109,00

• MENÜ VEGETARISCH •

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

*Goldnuggets

Eierschwammerl / Zucchini / Ribisel / Knoblauchschwinding

*Liebeserklärung an den Wald

Tortellini / Pilze / Nadelpulver / schwarze Nuss / Spitzwegerich / Blauschimmelkäse

*Süßes Karottenfeld

Karottentarte & -sorbet / Schokolade / Karottengrün / Anis / Lavendel

*Goldnuggets

Eierschwammerl / Zucchini / Ribisel / Knoblauchschwinding

*Rhabarber-Halbgefrorenes

Rhabarbersorbet / Quendel

*Liebeserklärung an den Wald

Tortellini / Pilze / Nadelpulver / schwarze Nuss / Spitzwegerich / Blauschimmelkäse

*Süßes Karottenfeld

Karottentarte & -sorbet / Schokolade / Karottengrün / Anis / Lavendel

*Goldnuggets

Eierschwammerl / Zucchini / Ribisel / Knoblauchschwinding

*Rhabarber-Halbgefrorenes

Rhabarbersorbet / Quendel

*Liebeserklärung an den Wald

Tortellini / Pilze / Nadelpulver / schwarze Nuss / Spitzwegerich / Blauschimmelkäse

*Süßes Karottenfeld

Karottentarte & -sorbet / Schokolade / Karottengrün / Anis / Lavendel

*Meisterlicher Käse

Was der Meister käst / Marille / 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.
