



**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:



KALB

Metzgerhof - Familie Hermann Mauser, Mauterndorf

SEEFORLELLE

Georg Olsacher, Dellach / Millstätter See

REH

Österreichische Bundesforste - Gerhard Macheiner, Seetal / Krakau

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 •

*Sommerweide € 24,00

Bio Kalb / Zucchini / Ribisel / Estragon

2021 Sauvignon Blanc - Ried Pfarrweingarten, Weingut Sattlerhof, Gamlitz, Südsteiermark

*Bauerngarten € 23,00

Tomate / Frischkäse / Roggen / Apfelminze

2020 Grüner Veltliner Der Wein vom Stein, Weingut Neumayer, Inzersdorf, Traisental

*Aus dem Beet € 12,00

Klare Karottenessenz / Sauerrahm / Dill

Sherry Lustau Rare Amontillado Escuadrilla Jerez, Bodegas Lustau

*Waldboden € 29,00

Steinpilztascherl / Brennessel / Haselnuss / Blauschimmelkäse

2019 Chardonnay Ried Riefing Thal, Weingut Leo Sommer, Donnerskirchen, Burgenland

*Seeufer € 36,00

Kärntner Laxn / Fenchel / weiße Bohne / Mädesüß

2021 Neuburger, Weingut Kurt Feiler-Artinger, Rust, Neusiedlersee

*Dornenstrauch € 12,00

Stachelbeersorbet / Berberitze / Rosenblüten

*Almsommer € 42,00

Reh rosa gebraten und geschmort / Spitzkraut / Bauernkrapfen / Zirbe

2015 Blaufränkisch vom Blauen Schiefer, Weingut Schiefer, Welgersdorf, Eisenberg

*Heublume € 17,50

Marille / Heublume / Bröseltopfen / Kamille

2020 Riesling Spätlese - Brauneberger Juffer, Weingut Fritz Haag, Brauneberger, Mosel

*Meisterlicher Käse € 17,00

Was der Meister käst / Schalottenkonfit / 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 •

*Sommerweide

Bio Kalb / Zucchini / Ribisel / Estragon

*Almsommer

Reh rosa gebraten und geschmort / Spitzkraut / Bauernkräpfen / Zirbe

*Heublume

Marille / Heublume / Bröseltopfen / Kamille

€ 61,00

• MENÜ 4-GANG •

*Sommerweide

Bio Kalb / Zucchini / Ribisel / Estragon

*Aus dem Beet

Klare Karottenessenz / Sauerrahm / Dill

*Almsommer

Reh rosa gebraten und geschmort / Spitzkraut / Bauernkräpfen / Zirbe

*Heublume

Marille / Heublume / Bröseltopfen / Kamille

€ 73,00

• MENÜ 5-GANG •

*Sommerweide

Bio Kalb / Zucchini / Ribisel / Estragon

*Aus dem Beet

Klare Karottenessenz / Sauerrahm / Dill

*Seeufer

Kärntner Laxn / Fenchel / Weiße Bohne / Mädesüß

*Almsommer

Reh rosa gebraten und geschmort / Spitzkraut / Bauernkrapfen / Zirbe

*Heublume

Marille / Heublume / Bröseltopfen / Kamille

€ 87,00

• MENÜ 6-GANG •

*Sommerweide

Bio Kalb / Zucchini / Ribisel / Estragon

*Aus dem Beet

Klare Karottenessenz / Sauerrahm / Dill

*Waldboden

Steinpilztascherl / Brennessel / Haselnuss / Blauschimmelkäse

*Seeufer

Kärntner Laxn / Fenchel / weiße Bohne / Mädesüß

*Almsommer

Reh rosa gebraten und geschmort / Spitzkraut / Bauernkrapfen / Zirbe

*Heublume

Marille / Heublume / Bröseltopfen / Kamille

€ 102,00

• MENÜ 7-GANG •

*Sommerweide

Bio Kalb / Zucchini / Ribisel / Estragon

*Bauerngarten

Tomate / Frischkäse / Roggen / Apfelminze

*Aus dem Beet

Klare Karottenessenz / Sauerrahm / Dill

*Waldboden

Steinpilztascherl / Brennnessel / Haselnuss / Blauschimmelkäse

*Seeufer

Kärntner Laxn / Fenchel / weiße Bohne / Mädesüß

*Almsommer

Reh rosa gebraten und geschmort / Spitzkraut / Bauernkrapfen / Zirbe

*Heublume

Marille / Heublume / Bröseltopfen / Kamille

€ 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.
