



**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

Georg Olsacher, Dellach / Millstätter See

RIND

Lungauer Speis, Tamsweg

GANS

Löckerwirt, St. Margarethen

MILCH & MILCHPRODUKTE

Trimmingerhof, Sauerfeld

Hiasnhof, Göriach

Obersteirische Molkerei, Knittelfeld

REH & HIRSCH

Karl Eggarter, Fresach (Nockberge und Tauern)

GETREIDE & HÜLSENFRÜCHTE

Weberhof, Mariapfarr

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 •

*Goldnuggets aus dem Wald

Ganslpastete / Eierschwammerl / Ribisel / rotes Spitzkraut / Steinpilzsud

*Edelrind

Rinderconsommé / Milzravioli / Trausner Gin

*Lungauer Saubohne

Saubohne / Erbse / Minze / Lauch / Buttermilch

*Kärntner Laxn

Seeforelle / bunter Karfiol / Tauernroggen / Mädesüß

*Bauernkrapfen amoi ondas

Hirschleber / Bauernkrapfen / Zwiebel / Himbeere

*Königin der Alpen

Zirbensorbet / grüner Traubensaft

*Wild im Acker

Rehkeule & Schulter / Eachtling / Karotte / Mohn / Kornblume

*Rosengewächse

Brombeere / Sauerrahm / Honig / Brennesselsamen

*Meisterlicher Käse vom Trimmingerhof

Was der Meister kät / Moschlbee / Tauernroggenbrot

Gedeck € 6,00

MENÜ 3-GANG € 56,00

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.
