



**ES IST DIE KUNST DER SINNE,
DAS WAHRHAFT EINZIGARTIGE
FREIZULEGEN.**

GENUSS AUF HÖCHSTEM NIVEAU.

**GUT VERSTECKT,
NUR FÜR JENE SICHTBAR,
DEREN SINNE GESCHÄRFT SIND.
GIBT ER SICH PREIS,
DER GOLDENE HOCHGENUSS.**

GENUSS AUF HÖCHSTEM NIVEAU.

Einzigartige Kulinarik will entdeckt, freigelegt und zelebriert werden. Sie ist selten, wie eine goldene Ader im kalten Stein und verspricht jenen, die sie finden, wohl verdienten Reichtum.

Ein Mal freigelegt, offenbart sie höchsten Genuss, verspricht unbezahlbare Momente und will stets aufs Neue erforscht werden.

Willkommen im Restaurant Goldader –
kulinarischer Schatz, versteckt im
Herzen von Salzburg.

KULINARISCHE SPEZIALITÄTEN ERFAHREN

• Á LA CARTE •

***Alpenschwein € 19,50**

Chicorée / Kürbis / Rhabarber / Hoisin Sauce / Limette

Petersilien-Schaumsuppe € 7,50

Vanille / Bourbon

***Steinpilzrisotto € 20,50**

Bergkäse vom Hiasnhof / wilder Thymian

***Saibling aus der Mur € 26,00**

Grünkern / Erbse / Minze

***Hirschragout € 22,00**

Sterzl / Bohnen / Holunderbeeren

***Quittensorbet € 8,00**

***Rib Eye vom Lungauer BIO Edelerind € 31,00**

Eachtling / Zwiebel / Karotte / braune Butter

***Schwarzbeere € 13,50**

Valrhona Ivoire / Tonkabohne

***Lungauer Käseraritäten € 17,00**

Vogelbeere / Trüffelhonig / Tauernroggenbrot

Gedeck € 6,00

MENÜ 4-GANG € 61,00

MENÜ 5-GANG € 74,00

MENÜ 7-GANG € 89,00

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.
