



**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

SAIBLING & KARPFEN

Georg Olsacher, Dellach / Millstätter See

ENTE

Löckerwirt - Familie Löcker, St. Margarethen

MILCH & MILCHPRODUKTE

Trimmingerhof, Sauerfeld

Hiasnhof, Göriach

Obersteirische Molkerei, Knittelfeld

GETREIDE & HÜLSENFRÜCHTE

Biohof Tomic, Eberndorf / Unterkärnten

Biohof Sauschneider, St. Margarethen

Ottingmühle, Tamsweg



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 stets bemüht auf die Wünsche unserer Gäste einzugehen.
All unsere Fleischgerichte in der Speisekarte bieten wir auch mit alternativen Fleischsorten an.

• MENÜ •

*Herbstbach € 28,00

Saibling / Sellerie / Apfel / Indianernessel / Dill

*Anger € 25,00

Krenblatt / Bröseltopfen / Sonnenblumenkern / Brennesselsamen

*Almweg € 14,00

Kalbsconsommé / Zwiebel / Lungauer Graukas / Schnittlauch

*Eachtlingacker € 30,50

Eachtleng / Kürbis / Ziegenkäse / Verjus

*Bergsee € 38,00

Karpfen / Spitzkohl / Lila Karotte / Wiesenkümmel

*Weitblick € 14,00

roter Bergholunder / fermentierter Wermut

*Gipfel € 46,00

Ente / Rote Rübe / Topinambur / Himbeerkerne / Quendel

*Talblick € 18,50

Schwarzbeersoufflé / Sauerrahm / Tauernroggen

*Meisterlicher Käse € 18,50

Was der Meister käst / eingelegte Marillen / Tauernroggenbrot

Gedeck € 6,00

MENÜWAHL

MENÜ 3-GANG	€ 69,00
MENÜ 4-GANG	€ 81,00
MENÜ 5-GANG	€ 95,00
MENÜ 6-GANG	€ 111,00
MENÜ 7-GANG	€ 123,00

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 •

*Herbstbach

Saibling / Sellerie / Apfel / Indianernessel / Dill

*Gipfel

Ente / Rote Rübe / Topinambur / Himbeerkerne / Quendel

*Talblick

Schwarzbeersoufflé / Sauerrahm / Tauernroggen

€ 69,00

• MENÜ 4-GANG •

*Herbstbach

Saibling / Sellerie / Apfel / Indianernessel / Dill

*Almweg

Kalbsconsommé / Zwiebel / Lungauer Graukas / Schnittlauch

*Gipfel

Ente / Rote Rübe / Topinambur / Himbeerkerne / Quendel

*Talblick

Schwarzbeersoufflé / Sauerrahm / Tauernroggen

€ 81,00

• MENÜ 5-GANG •

*Herbstbach

Saibling / Sellerie / Apfel / Indianernessel / Dill

*Almweg

Kalbsconsommé / Zwiebel / Lungauer Graukas / Schnittlauch

*Bergsee

Karpfen / Spitzkohl / Lila Karotte / Wiesenkümmel

*Gipfel

Ente / Rote Rübe / Topinambur / Himbeerkerne / Quendel

*Talblick

Schwarzbeersoufflé / Sauerrahm / Tauernroggen

€ 95,00

• MENÜ 6-GANG •

*Herbstbach

Saibling / Sellerie / Apfel / Indianernessel / Dill

*Almweg

Kalbsconsommé / Zwiebel / Lungauer Graukas / Schnittlauch

*Echtlingacker

Eachtleng / Kürbis / Ziegenkäse / Verjus

*Bergsee

Karpfen / Spitzkohl / Lila Karotte / Wiesenkümmel

*Gipfel

Ente / Rote Rübe / Topinambur / Himbeerkerne / Quendel

*Talblick

Schwarzbeersoufflé / Sauerrahm / Tauernroggen

€ 111,00

• MENÜ 7-GANG •

*Herbstbach

Saibling / Sellerie / Apfel / Indianernessel / Dill

*Anger

Krenblatt / Bröseltopfen / Sonnenblumenkern / Brennesselsamen

*Almweg

Kalbsconsommé / Zwiebel / Lungauer Graukas / Schnittlauch

*Eachtlingacker

Eachtleng / Kürbis / Ziegenkäse / Verjus

*Bergsee

Karpfen / Spitzkohl / Lila Karotte / Wiesenkümmel

*Gipfel

Ente / Rote Rübe / Topinambur / Himbeerkerne / Quendel

*Talblick

Schwarzbeersoufflé / Sauerrahm / Tauernroggen

€ 123,00

UNSERE GESCHICHTE, IHR GENUSS: VOM URSPRUNG ZUR KREATION.

EINE HERBSTLICHE WANDERUNG DURCH UNSERE REGION

Herbstbach

Entlang klarer Bäche liegt noch der Duft des Sommers in der Luft. Zwischen feuchtem Moos und den ersten fallenden Blättern blühen die letzten Kräuter, bevor sich die Natur langsam zurückzieht. Blumige Leichtigkeit, kühle Frische und fein erdige Aromen begleiten diesen leisen Übergang in den Herbst.

Anger

Abseits der Wege beginnt eine Landschaft, die sich selbst überlassen bleibt. Brennnesseln, Kren und wilde Kräuter wachsen dort, wo niemand Ordnung schafft. Ursprüngliche Würze, feine Fermentation und nussige Aromen erinnern daran, dass die größten Schätze oft am Wegesrand verborgen liegen.

Almweg

Mit jedem Schritt bergauf verändert sich die Landschaft. Die Luft wird klarer, der Duft von Heu und Kräutern intensiver und das Tal bleibt langsam hinter einem zurück. Warme Röstaromen, kräftige Würze und wohltuende Tiefe schenken jenes Gefühl, das nur eine Einkehr auf der Alm hinterlässt.

Eachtlingacker

Wenn der Herbst die Felder in warme Farben taucht, beginnt die Zeit der Ernte. Frisch gegrabene Eachtlinge, reife Kürbisse und der Duft feuchter Erde erzählen von Geduld, Handarbeit und der Dankbarkeit für das, was die Natur über den Sommer wachsen ließ.

Bergsee

Still ruht das Wasser zwischen den Bergen und spiegelt den Himmel wie einen flüchtigen Augenblick. Die klare Luft trägt die Frische des Sees, während die ersten Herbstfarben das Ufer langsam verändern. Ein Ort, der Ruhe ausstrahlt und den Blick für das Wesentliche schärft.

Weitblick

Dort, wo die letzten Bäume zurückbleiben, öffnet sich die Landschaft. Die Weite lässt den Atem ruhiger werden und den Blick bis an den Horizont schweifen. Klare Frische, feine Bitternoten und lebendige Säure schenken neue Kraft, bevor der Weg weiterführt.

Gipfel

Oben angekommen wird es still. Die Anstrengung des Aufstiegs weicht einem Gefühl tiefer Zufriedenheit, während sich die Landschaft in warmen Herbstfarben bis zum Horizont ausbreitet. Erdige Tiefe, feine Würze und kräftige Röstaromen spiegeln die Kraft dieses Augenblicks wider.

Talblick

Mit der tief stehenden Abendsonne beginnt der Weg zurück. Goldenes Licht legt sich über Wälder und Wiesen, rotes Laub und dunkle Beeren begleiten den Abstieg. Reife Frucht, feine Milchsäure und die frische Kühle des Abends lassen die Wanderung langsam zu einer bleibenden Erinnerung werden.

GENUSS AUF HÖCHSTEM NIVEAU.