



**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 & KARPEN

Georg Olsacher, Dellach / Millstätter See

HIRSCH

Holzfeind (Eigenjagd), Mölltal

GANS

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

Weberhof, Mariapfarr

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 •

*Reinanke € 24,00

Tatar / Gurke / Topinambur / Buttermilch / Dill
2024 Grüner Veltliner - Obere Steigen, Weingut Markus Huber, Reichersdorf, Traisental

*Lungauer Saubohne € 22,00

Saubohne / Buchweizen / rote Rübe / Hagebutte / Sauerhonig / Fenchelsamen
2023 Neuburger Federspiel, Weingut Domäne Wachau, Dürnstein, Wachau

*Kraftbrühe € 10,00

Consommé vom Schmaltier / Terrine / grüner Speck / Brennnessel
Sherry Amontillado, Bodegas Lustau, Jerez de la Frontera, Spanien

*Krautacker € 27,00

Lungauer Hasenöhr / Kraut / Eigelb / Trüffel / Majoran
2021 Grauburgunder - Ried Gebirg, Weingut Gschweicher, Röschitz, Weinviertel

*Quellwasserkarpfen € 35,00

Karpfen / Berglinsen / Petersilienwurzel und -grün / Kardamom
2023 Roter Veltliner - Ried Steinberg, Weingut Josef Fritz, Zausenberg, Wagram

*Halbgefrorenes € 9,00

Quitten-Rosenblüten-Sorbet / Apfelmost

*Bio Weidegans € 46,00

Brust & Keule von der Gans / Rotkraut / Schupfnudel / Walnuss / Kohlsprossen
2008 '2014' (CF/CS/ME), Weingut Kurt Feiler-Artinger, Rust, Neusiedlersee

*Holunder € 17,50

Holunderbeerentarte / Bratapfel / Tonkabohne
2020 Gelber Muskateller Ruster Ausbruch, Weingut Kurt Feiler-Artinger, Rust, Neusiedlersee

*Meisterlicher Käse € 17,00

Was der Meister käst / eingelegte Johannisbeeren / Tauernroggenbrot
Grüner Veltliner VDN, Weingut Domäne Wachau, Dürnstein, Wachau

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 •

*Reinanke

Tatar / Gurke / Topinambur / Buttermilch / Dill

*Bio Weidegans

Brust & Keule von der Gans / Rotkraut / Schupfnudel / Walnuss / Kohlsprossen

*Holunder

Holunderbeerentarte / Bratapfel / Tonkabohne

€ 61,00

• MENÜ 4-GANG •

*Reinanke

Tatar / Gurke / Topinambur / Buttermilch / Dill

*Kraftbrühe

Consommé vom Schmaltier / Terrine / grüner Speck / Brennessel

*Bio Weidegans

Brust & Keule von der Gans / Rotkraut / Schupfnudel / Walnuss / Kohlsprossen

*Holunder

Holunderbeerentarte / Bratapfel / Tonkabohne

€ 73,00

• MENÜ 5-GANG •

*Reinanke

Tatar / Gurke / Topinambur / Buttermilch / Dill

*Kraftbrühe

Consommé vom Schmortier / Terrine / grüner Speck / Brennessel

*Quellwasserkarpfen

Karpfen / Berglinsen / Petersilienwurzel & -grün / Kardamom

*Bio Weidegans

Brust & Keule von der Gans / Rotkraut / Schupfnudel / Walnuss / Kohlsprossen

*Holunder

Holunderbeerentarte / Bratapfel / Tonkabohne

€ 87,00

• MENÜ 6-GANG •

*Reinanke

Tatar / Gurke / Topinambur / Buttermilch / Dill

*Kraftbrühe

Consommé vom Schmortier / Terrine / grüner Speck / Brennessel

*Krautacker

Lungauer Hasenöhr / Kraut / Eigelb / Trüffel / Majoran

*Quellwasserkarpfen

Karpfen / Berglinsen / Petersilienwurzel & -grün / Kardamom

*Bio Weidegans

Brust & Keule von der Gans / Rotkraut / Schupfnudel / Walnuss / Kohlsprossen

*Holunder

Holunderbeerentarte / Bratapfel / Tonkabohne

€ 102,00

• MENÜ 7-GANG •

*Reinanke

Tatar / Gurke / Topinambur / Buttermilch / Dill

*Lungauer Saubohne

Saubohne / Buchweizen / rote Rübe / Hagebutte / Sauerhonig / Fenchelsamen

*Kraftbrühe

Consommé vom Schmaltier / Terrine / grüner Speck / Brennnessel

*Krautacker

Lungauer Hasenöhr / Kraut / Eigelb / Trüffel / Majoran

*Quellwasserkarpfen

Karpfen / Berglinsen / Petersilienwurzel & -grün / Kardamom

*Bio Weidegans

Brust & Keule von der Gans / Rotkraut / Schupfnudel / Walnuss / Kohlsprossen

*Holunder

Holunderbeerentarte / Bratapfel / Tonkabohne

€ 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.



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.
