



**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:



REH

Bundesforste - Jagdgebiet Sauerfeld / Krakaudorf

LACHSFORELLE

Georg Olsacher, Dellach / Millstätter See

GANS

Löckerwirt - Familie Löcker, St. Margarethen

MILCH & MILCHPRODUKTE

Trimmingerhof, Sauerfeld

Hiasnhof, Göriach

Obersteirische Molkerei, Knittelfeld

GETREIDE & HÜLSENFRÜCHTE

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 •

*Waldrand € 28,00

Rehkeule / Zwiebel / schwarze Ribisel / Walnuss

*Winteracker € 24,00

Winterrettich / Tauernroggen / Sauerrahm / Leindotteröl

*Waldboden € 14,00

Steinpilzconsommé / Eierschwammerlravioli / Petersilienwurzel

*Wintergarten € 27,00

Lauch / Ei / Sellerie / karamellisierte Molke

*Bachlauf € 38,00

Lachsforelle / Rona / Krengnocchi / Mohn

*Heckenfrost € 12,00

Schlehensorbet / Honig / Fichte

*Heimkehr € 48,00

Gans / Rotkraut / Apfel / Brioche

*Apfelquitte aus unserem Garten € 18,00

Quittentarte / Mandeln / Rosmarin-Joghurt

*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 •

*Waldrand

Rehkeule / Zwiebel / schwarze Ribisel / Walnuss

*Heimkehr

Gans / Rotkraut / Apfel / Brioche

*Apfelquitte aus unserem Garten

Quittentarte / Mandeln / Rosmarin-Joghurt

€ 69,00

• MENÜ 4-GANG •

*Waldrand

Rehkeule / Zwiebel / schwarze Ribisel / Walnuss

*Waldboden

Steinpilzconsommé / Eierschwammerlravioli / Petersilienwurzel

*Heimkehr

Gans / Rotkraut / Apfel / Brioche

*Apfelquitte aus unserem Garten

Quittentarte / Mandeln / Rosmarin-Joghurt

€ 81,00

• MENÜ 5-GANG •

*Waldrand

Rehkeule / Zwiebel / schwarze Ribisel / Walnuss

*Waldboden

Steinpilzconsommé / Eierschwammerlravioli / Petersilienwurzel
/ Zwiebel / Lungauer Graukas / Schnittlauch

*Bachlauf

Lachsforelle / Rona / Krengnocchi / Mohn

*Heimkehr

Gans / Rotkraut / Apfel / Brioche

*Apfelquitte aus unserem Garten

Quittentarte / Mandeln / Rosmarin-Joghurt

€ 95,00

• MENÜ 6-GANG •

*Waldrand

Rehkeule / Zwiebel / schwarze Ribisel / Walnuss

*Waldboden

Steinpilzconsommé / Eierschwammerlravioli / Petersilienwurzel

*Wintergarten

Lauch / Ei / Sellerie / karamellisierte Molke

*Bachlauf

Lachsforelle / Rona / Krengnocchi / Mohn

*Heimkehr

Gans / Rotkraut / Apfel / Brioche

*Apfelquitte aus unserem Garten

Quittentarte / Mandeln / Rosmarin-Joghurt

€ 111,00

• MENÜ 7-GANG •

*Waldrand

Rehkeule / Zwiebel / schwarze Ribisel / Walnuss

*Winteracker

Winterrettich / Tauernroggen / Sauerrahm / Leindotteröl

*Waldboden

Steinpilzconsommé / Eierschwammerlravioli / Petersilienwurzel

*Wintergarten

Lauch / Ei / Sellerie / karamellisierte Molke

*Bachlauf

Lachsforelle / Rona / Krengnocchi / Mohn

*Heimkehr

Gans / Rotkraut / Apfel / Brioche

*Apfelquitte aus unserem Garten

Quittentarte / Mandeln / Rosmarin-Joghurt

€ 123,00

GERICHTE, DIE NACH LANDSCHAFT SCHMECKEN

EIN SPÄTHERBSTLICHER WEG DURCH UNSERE HIEMAT – VON DRAUSSEN NACH DRINNEN.

Waldrand

Am Rand des Waldes fällt das Licht durch beinahe kahle Äste. Unter den Füßen raschelt Laub, zwischen den Sträuchern leuchten die letzten dunklen Beeren. Kräftige Wildaromen, die Süße langsam gegarter Zwiebeln und feine Fruchtsäure begleiten den Beginn unseres Weges durch den späten Herbst.

Winteracker

Die Felder sind abgeerntet, die Erde kommt zur Ruhe. Unter ihrer Oberfläche liegen Wurzeln, die der kühlen Jahreszeit mit Schärfe und festem Biss begegnen. Rettich, Roggen und nussiges Öl erzählen von einer Landschaft, deren Vorräte uns weit über den Herbst hinaus begleiten.

Waldboden

Zwischen Moos, Wurzeln und feuchtem Laub sammelt sich der Duft des Waldes. Mit jedem Schritt werden erdige und würzige Noten spürbar. Eine klare, warme Essenz trägt diese Aromen an den Tisch, während feine Säure an die kühle Luft zwischen den Bäumen erinnert.

Wintergarten

Im Garten stehen die letzten kräftigen Stangen, während sich auf den Beeten morgens schon Raureif zeigen kann. Was über Monate gewachsen ist, wird nun mit Ruhe und Wärme zubereitet. Mildes Gemüse, weiches Ei und warme Röstaromen erzählen von der stillen Seite dieser Jahreszeit.

Bachlauf

Zwischen Steinen und Ufergras zieht das Wasser seinen Weg durch die Landschaft. Es trägt die Frische der Berge ins Tal und verbindet Wald und Acker. Feiner Fisch, erdige Rona, die Würze des Krens und nussiger Mohn bringen diese Begegnung auf den Teller.

Heckenfrost

An den kahlen Zweigen der Hecken hängen dunkle Schlehen. Die Luft ist klar, der Weg wird kühler, und vom nahen Wald zieht ein feiner Harzduft herüber. Herbe Frucht, etwas Honigsüße und ein Hauch Fichte schenken einen frischen Augenblick, bevor es nach Hause geht.

Heimkehr

Das Tageslicht wird schwächer, hinter den Fenstern wird es warm. Aus der Küche kommen der Duft von gebratener Gans, geschmortem Kraut und goldbrauner Brioche. Nach dem Weg durch die kühle Landschaft wartet ein gedeckter Tisch – mit kräftigen Aromen und jener Vertrautheit, die zum Verweilen einlädt.

Apfelquitte aus unserem Garten

Zum Abschluss führt uns die Erinnerung noch einmal in unseren Garten. Die Apfelquitte bewahrt in ihrer goldenen Farbe und ihrem Duft etwas von den vergangenen warmen Tagen. Ihre feine Säure trifft auf Mandel, frischen Joghurt und einen leisen Rosmarinton – eine letzte Frucht des Herbstes am Ende unseres Weges.
