



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

GENUSS AUF HÖCHSTEM NIVEAU.

HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT GOLDADER

Wir sind ein zertifizierter Partnerbetrieb der AMA GENUSSREGION
und kochen unsere Spezialitäten frisch mit folgenden regionalen Produkten:



RIND / SCHWEIN / HUHN
aus der Region Salzburger Lungau

MILCH & MILCHPRODUKTE
aus Regionen in Österreich

EIER AUS BODEN- & FREILANDHALTUNG
aus Regionen in Österreich

ERDÄPFEL
aus der Region Salzburger Lungau

ÄPFEL / ZWIEBEL / KAROTTEN / KRAUT
aus Regionen in Österreich

FORELLE & SAIBLING
aus der Region Salzburger Lungau

REH / HIRSCH
saisonal aus der Region Salzburger Lungau bzw. Kärntner Nockberge

BROT & GEBÄCK
aus der Region Salzburger Lungau

KULINARISCHE SPEZIALITÄTEN ERFAHREN

• Á LA CARTE •

***Saibling aus der Mur € 23,50**

Gurke / Wacholder / Buttermilch / Ingwer

***Rona Schaumsuppe € 7,00**

Kren / Kümmel

***Karfiol-Quiche € 22,00**

Pinienkerne / Frischkäse vom Hiasnhof / Koriander

***Stör € 26,00**

Tauernroggen / Karotte / Kerbel

***Flanksteak vom Lungauer BIO Edelrind € 26,50**

Sauce Maltaise / Sellerie

***Aroniasorbet € 8,50**

Elchkeule € 33,00

Topinambur / Wilder Rosenkohl / Zirbe / Grantn

***Quitte € 14,00**

Haselnuss / Kaffee / Mandarine

***Lungauer Käseraritäten € 17,00**

Vogelbeere / Trüffelhonig / Kletzenbrot

Gedeck € 6,00

MENÜ 4-GANG € 61,00

Weinbegleitung € 24,00

Saftbegleitung € 20,00

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.
