



**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:



RIND

Lungauer Speis, Tamsweg

HECHT & SAIBLING

Georg Olsacher, Dellach / Millstätter See

HIRSCH

Österreichische Bundesforste - Gerhard Macheiner, Sauerfeld / Krakau

MILCH & MILCHPRODUKTE

Trimmingerhof, Sauerfeld

Hiasnhof, Göriach

Obersteirische Molkerei, Knittelfeld

GETREIDE & HÜLSENFRÜCHTE

Biohof Tomic, Eberndorf / Unterkärnten

Biohof Sauschneider, St. Margarethen

Ottingmühle, Tamsweg

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 •

*Edelrind € 24,00

Beef Tatar / Eigelb / Zwiebel / Eierschwammerl / Waldkaviar
2023 Rosé Reserve „1805“, Weingut Domäne Wachau, Dürnstein, Wachau

*Fischbrühe € 10,00

Consommé vom Hecht / Galantine / Petersilie
Wermuth premium dry, Destillerie Guglhof, Hallein, Salzburg

*Gekrenzelte Nudeln € 24,00

Kärntner Kasnudel / Radicchio / Schnittlauch
2024 Grüner Veltliner - Ried Gärtling, Weingut Martin Nigl, Senftenberg, Kremstal

*Saibling € 33,00

Saibling / Perlgraupen / Wilder Brokkoli / Ribisel / Lärche
2023 Chardonnay Reserve, Weingut Alexander Eggermann, Illmitz, Neusiedlersee

*Bio Kalb € 25,00

Leber vom Bio Kalb / Eechtling-Espuma / Apfel / Zitronen-Thymian
2024 Grauburgunder - Ried Hochberg, Weingut Markus Pongratz, Kranachberg, Südsteiermark

*Omlach € 9,00

Heublumensorbet/ grüne Traube

*Waidmannsheil € 38,00

Schulter & Keule vom Lungauer Hirsch / braune Hirse / Grünkohl / Schwarzwurzel
2008 '2014' (CF/CS/ME), Weingut Kurt Feiler-Artinger, Rust, Neusiedlersee

*Schwarz & Weiß € 18,00

Dunkles Schokoladensoufflè / weißes Schokoladenmousse / Grantsorbet
2019 Taylors Late Bottled Vintage Port, Portugal

*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 •

*Edelrind

Beef Tatar / Eigelb / Zwiebel / Eierschwammerl / Waldkaviar

*Waidmannsheil

Schulter & Keule vom Lungauer Hirsch / braune Hirse / Grünkohl / Schwarzwurzel

*Schwarz & Weiß

Dunkles Schokoladensoufflè / weißes Schokoladenmousse / Grantsorbet

€ 61,00

• MENÜ 4-GANG •

*Edelrind

Beef Tatar / Eigelb / Zwiebel / Eierschwammerl / Waldkaviar

*Fischbrühe

Consommé vom Hecht / Galantine / Petersilie

*Waidmannsheil

Schulter & Keule vom Lungauer Hirsch / braune Hirse / Grünkohl / Schwarzwurzel

*Schwarz & Weiß

Dunkles Schokoladensoufflè / weißes Schokoladenmousse / Grantsorbet

€ 73,00

• MENÜ 5-GANG •

*Edelrind

Beef Tatar / Eigelb / Zwiebel / Eierschwammerl / Waldkaviar

*Fischbrühe

Consommé vom Hecht / Galantine / Petersilie

*Saibling

Saibling / Perlgrauen / Wilder Brokkoli / Ribisel / Lärche

*Waidmannsheil

Schulter & Keule vom Lungauer Hirsch / braune Hirse / Grünkohl / Schwarzwurzel

*Schwarz & Weiß

Dunkles Schokoladensoufflé / weißes Schokoladenmousse / Grantsorbet

€ 87,00

• MENÜ 6-GANG •

*Edelrind

Beef Tatar / Eigelb / Zwiebel / Eierschwammerl / Waldkaviar

*Fischbrühe

Consommé vom Hecht / Galantine / Petersilie

*Saibling

Saibling / Perlgrauen / Wilder Brokkoli / Ribisel / Lärche

*Bio Kalb

Leber vom Bio Kalb / Eechtling-Espuma / Apfel / Zitronen-Thymian

*Waidmannsheil

Schulter & Keule vom Lungauer Hirsch / braune Hirse / Grünkohl / Schwarzwurzel

*Schwarz & Weiß

Dunkles Schokoladensoufflé / weißes Schokoladenmousse / Grantsorbet

€ 102,00

• MENÜ 7-GANG •

*Edelrind

Beef Tatar / Eigelb / Zwiebel / Eierschwammerl / Waldkaviar

*Fischbrühe

Consommé vom Hecht / Galantine / Petersilie

*Gekrenzelte Nudeln

Kärntner Kasnudel / Radicchio / Schnittlauch

*Saibling

Saibling / Perlgrauen / Wilder Brokkoli / Ribisel / Lärche

*Bio Kalb

Leber vom Bio Kalb / Eechtling-Espuma / Apfel / Zitronen-Thymian

*Waidmannsheil

Schulter & Keule vom Lungauer Hirsch / braune Hirse / Grünkohl / Schwarzwurzel

*Schwarz & Weiß

Dunkles Schokoladensoufflè / weißes Schokoladenmousse / Grantsorbet

€ 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.
