



**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:



KARPFEN & HUCHEN

Georg Olsacher, Dellach / Millstätter See

HIRSCH

Karl Eggarter, Fresach (Nockberge & Tauern)

RIND

Lungauer Speis, Tamsweg

GANS

Löckerwirt, St. Margarethen

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 •

*Fischerei

eingelegter Karpfen/ Artischocke / Wacholder / Kren / Koriander

*Bauerngartl

Fenchel / Buchweizen / Radieschen / Liebstöckel

*Gansl Kraftbrühe

Consommé von der Lungauer Bio Gans / Pastete mit Leber, Herz & Magen

*Lungauer Ei

gebackenes Eigelb / Sellerie Espuma / Stangensellerie / Walnuss

*Edelfisch

Huchen / Rollgerste / Speck / rote Rübe / Jostabeere / Bohnenkraut

*Halbgefrorenes mit Perlen

Kriecherlsorbet / Vogelbeere / Lavendel

*Waidmannsheil

Hirschkeule / Schwarzwurzel / Grünkohl / Holunderbeeren

*Waldtracht

Waldhonig / Fichte / Topfen / Haselnuss

*Meisterlicher Käse vom Trimmingerhof

Was der Meister käst / Quitte / Tauernroggenbrot

MENÜ 3-GANG € 61,00

Vorspeise / Hauptspeise / Dessert

MENÜ 4-GANG € 73,00

Weinbegleitung (4 x 1/8 l) € 45,00

Saftbegleitung (4 x 0,1 l) € 25,00

MENÜ 5-GANG € 85,00

MENÜ 7-GANG € 109,00

Gedeck € 6,00

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 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.
