



**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 & LAXN

Georg Olsacher, Dellach / Millstätter See

### KALB

Metzgerhof - Fam. Hermann Mauser, Mauterndorf

### REH

Österreichische Bundesforste - Gerhard Macheiner, Seetal / 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 •

### \*Quellwasserkarpfen € 25,00

Karpfen / Melanzani / rote Rübe / Apfel / Kren  
2021 Neuburgunder, Weingut Kurt Feiler-Artinger, Rust, Neusiedlersee

### \*Winteracker € 22,00

Sellerie / Quitte / Walnuss / Liebstöckel  
2019 SB Ried Pfarrweingarten, Weingut Sattlerhof, Gamlitz, Südsteiermark

### \*Kalbsvelouté € 11,00

Velouté vom Kalb/ Milzravioli / Wiesenkümmel  
Sherry Amontillado, Bodegas Lustau, Andalusien, Spanien

### \*Sonnenblumenknolle € 27,00

Topinambur / wilder Rosenkohl / Göriacher Bergkäse / Sonnenblumenkerne  
2022 Riesling Federspiel - Ried 1000 Eimerberg, Weingut Franz Josef Gritsch, Spitz, Wachau

### \*Kärntner Laxn € 33,00

Kärntner Laxn / Lauch / Karotte / karamellisierte Molke / Estragon  
2019 CH Ried Riefring Thal, Weingut Leo Sommer, Donnerskirchen, Leithaberg

### \*Halbgefrorenes € 11,00

Stachelbeere / Honig / Quendel / Kombucha

### \*Reh € 38,00

Zweierlei vom Reh / Polenta / Pastinake / Dörrbirne / Fichte  
2017 Cabernet Sauvignon Reserve, Weingut Alexander Egermann, Illmitz, Neusiedlersee

### \*Mohnblüte € 17,50

Frischkäse / Kriecherl / Mohn / Zimtblüte / Sauerrahm  
2021 Beerenauslese (WR/CN/GM), Weingut Kurt Feiler-Artinger, Rust, Neusiedlersee

### \*Meisterlicher Käse € 17,00

Was der Meister käst / eingelegte Ribisel / 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 •

### \*Quellwasserkarpfen

Karpfen / Melanzani / rote Rübe / Apfel / Kren

### \*Reh

Zweierlei vom Reh / Polenta / Pastinake / Dörrbirne / Fichte

### \*Mohnblüte

Frischkäse / Kriecherl / Mohn / Zimtblüte / Sauerrahm

---

€ 61,00

## • MENÜ 4-GANG •

### \*Quellwasserkarpfen

Karpfen / Melanzani / rote Rübe / Apfel / Kren

### \*Kalbsvelouté

Velouté vom Kalb/ Milzravioli / Wiesenkümmel

### \*Reh

Zweierlei vom Reh / Polenta / Pastinake / Dörrbirne / Fichte

### \*Mohnblüte

Frischkäse / Kriecherl / Mohn / Zimtblüte / Sauerrahm

---

€ 73,00

## • MENÜ 5-GANG •

### \*Quellwasserkarpfen

Karpfen / Melanzani / rote Rübe / Apfel / Kren

### \*Kalbsvelouté

Velouté vom Kalb/ Milzravioli / Wiesenkümmel

### \*Kärntner Laxn

Kärntner Laxn / Lauch / Karotte / karamellisierte Molke / Estragon

### \*Reh

Zweierlei vom Reh / Polenta / Pastinake / Dörrbirne / Fichte

### \*Mohnblüte

Frischkäse / Kriecherl / Mohn / Zimtblüte / Sauerrahm

---

€ 87,00

## • MENÜ 6-GANG •

### \*Quellwasserkarpfen

Karpfen / Melanzani / rote Rübe / Apfel / Kren

### \*Kalbsvelouté

Velouté vom Kalb/ Milzravioli / Wiesenkümmel

### \*Sonnenblumenknolle

Topinambur / wilder Rosenkohl / Göriacher Bergkäse / Sonnenblumenkerne

### \*Kärntner Laxn

Kärntner Laxn / Lauch / Karotte / karamellisierte Molke / Estragon

### \*Reh

Zweierlei vom Reh / Polenta / Pastinake / Dörrbirne / Fichte

### \*Mohnblüte

Frischkäse / Kriecherl / Mohn / Zimtblüte / Sauerrahm

---

€ 102,00

## • MENÜ 7-GANG •

### \*Quellwasserkarpfen

Karpfen / Melanzani / rote Rübe / Apfel / Kren

### \*Kalbsvelouté

Velouté vom Kalb/ Milzravioli / Wiesenkümmel

### \*Winteracker

Sellerie / Quitte / Walnuss / Liebstöckel

### \*Sonnenblumenknolle

Topinambur / wilder Rosenkohl / Göriacher Bergkäse / Sonnenblumenkerne

### \*Kärntner Laxn

Kärntner Laxn / Lauch / Karotte / karamellisierte Molke / Estragon

### \*Reh

Zweierlei vom Reh / Polenta / Pastinake / Dörrbirne / Fichte

### \*Mohnblüte

Frischkäse / Kriecherl / Mohn / Zimtblüte / Sauerrahm

---

€ 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.

---