

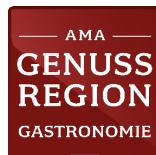


**ES IST DIE KUNST DER SINNE,
DAS WAHRHAFT EINZIGARTIGE
FREIZULEGEN.**

GENUSS AUF HÖCHSTEM NIVEAU.

HERZLICH WILLKOMMEN IN DER GOLDADE

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 ERFAREN

• MENÜ •

***Quellwasserkarpfen € 25,00**

Karpfen / Melanzani / rote Rübe / Apfel / Kren
2021 Neuburgunder, Weingut Kurt Feiler-Artlinger, 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-Artlinger, 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.