



**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:



FORELLE & SAIBLING

Georg Olsacher, Dellach / Millstätter See

HIRSCH

Karl Eggarter, Fresach (Nockberge & Tauern)

KALB

Lungauer Speis, Tamsweg

MILCH & MILCHPRODUKTE

Trimmingehof, 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 •

***SEEviche € 23,00**

Reinanke / gelbe Beete / grüne Traube / Apfel / Zirbe

***Lauchherz € 21,00**

Lauchherz / Eierschwammerl / Leinsamen / Holunderessig / Buttermilch

***Kalbskraftbrühe € 10,00**

Consommé vom Lungauer Bio Kalb / Zwiebel / Leber-Lavendelpraline

***Schottenkas € 24,00**

Schottenkastascherl / Radieschen / Blauschimmelkäse / Dillsamen

***Petri Heil € 35,00**

Saibling / Spaghetti / Verbene / Kürbis / Berberitze

***Apfelbeerensorbet € 9,00**

Apfelbeerensorbet / Waldmeister

***Wald & Wiese € 38,00**

Zweierlei vom Hirsch / Flechten-Schupfnudel / Petersilie / Gundrebe

***Edelpflaume € 17,00**

Ringlotte / Graumohn / Vogelbeere / Bourbon Vanille / Edelbitterschokolade

***Meisterlicher Käse vom Hiasnhof € 17,00**

Was der Meister kät / Quitte / Tauernroggenbrot

Gedeck € 6,00

MENÜ 3-GANG € 61,00

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 6-GANG € 97,00

MENÜ 7-GANG € 109,00

Preise inkl. Steuern und aller Abgaben. Preise sind in Euro € angegeben.

KULINARISCHE SPEZIALITÄTEN ERFAHREN

• MENÜ 3-GANG •

*SEEviche

Reinanke / gelbe Beete / grüne Traube / Apfel / Zirbe

*Wald & Wiese

Zweierlei vom Hirsch / Flechten-Schupfnudel / Petersilie / Gundtrebe

*Edelpflaume

Ringlotte / Graumohn / Vogelbeere / Bourbon Vanille / Edelbitterschokolade

€ 61,00

• MENÜ 4-GANG •

*SEEviche

Reinanke / gelbe Beete / grüne Traube / Apfel / Zirbe

*Kalbskraftbrühe

Consommé vom Lungauer Bio Kalb / Zwiebel / Leber-Lavendelpraline

*Wald & Wiese

Zweierlei vom Hirsch / Flechten-Schupfnudel / Petersilie / Gundtrebe

*Edelpflaume

Ringlotte / Graumohn / Vogelbeere / Bourbon Vanille / Edelbitterschokolade

€ 73,00

• MENÜ 5-GANG •

*SEEviche

Reinanke / gelbe Beete / grüne Traube / Apfel / Zirbe

*Kalbskraftbrühe

Consommé vom Lungauer Bio Kalb / Zwiebel / Leber-Lavendelpraline

*Petri Heil

Saibling / Spaghetti / Verbene / Kürbis / Berberitze

*Wald & Wiese

Zweierlei vom Hirsch / Flechten-Schupfnudel / Petersilie / Gundtrebe

*Edelpflaume

Ringlotte / Graumohn / Vogelbeere / Bourbon Vanille / Edelbitterschokolade

€ 85,00

• MENÜ 6-GANG •

*SEEviche

Reinanke / gelbe Beete / grüne Traube / Apfel / Zirbe

*Kalbskraftbrühe

Consommé vom Lungauer Bio Kalb / Zwiebel / Leber-Lavendelpraline

*Schottenkas

Schottenkastascherl / Radieschen / Blauschimmelkäse / Dillsamen

*Petri Heil

Saibling / Spaghetti / Verbene / Kürbis / Berberitze

*Wald & Wiese

Zweierlei vom Hirsch / Flechten-Schupfnudel / Petersilie / Gundtrebe

*Edelpflaume

Ringlotte / Graumohn / Vogelbeere / Bourbon Vanille / Edelbitterschokolade

€ 97,00

• MENÜ 7-GANG •

*SEEviche

Reinanke / gelbe Beete / grüne Traube / Apfel / Zirbe

*Lauchherz

Lauchherz / Eierschwammerl / Leinsamen / Holunderessig / Buttermilch

*Kalbskraftbrühe

Consommé vom Lungauer Bio Kalb / Zwiebel / Leber-Lavendelpraline

*Schottenkas

Schottenkastascherl / Radieschen / Blauschimmelkäse / Dillsamen

*Petri Heil

Saibling / Spaghetti / Verbene / Kürbis / Berberitze

*Wald & Wiese

Zweierlei vom Hirsch / Flechten-Schupfnudel / Petersilie / Gundrebe

*Edelpflaume

Ringlotte / Graumohn / Vogelbeere / Bourbon Vanille / Edelbitterschokolade

*Meisterlicher Käse vom Hiasnhof

Was der Meister kät / Quitte / Tauernroggenbrot

€ 109,00

KULINARISCHE SPEZIALITÄTEN ERFAHREN

• MENÜ VEGETARISCH •

3-GANG € 61,00 / 4-GANG € 73,00 / 5-GANG € 85,00

*Lauchherz

Lauchherz / Eierschwammerl / Leinsamen / Holunderessig / Buttermilch

*Schottenkas

Schottenkastascherl / Radieschen / Blauschimmelkäse / Dillsamen

*Edelpflaume

Ringlotte / Graumohn / Vogelbeere / Bourbon Vanille / Edelbitterschokolade

*Lauchherz

Lauchherz / Eierschwammerl / Leinsamen / Holunderessig / Buttermilch

*Apfelbeerensorbet € 9,00

Apfelbeerensorbet / Waldmeister

*Schottenkas

Schottenkastascherl / Radieschen / Blauschimmelkäse / Dillsamen

*Edelpflaume

Ringlotte / Graumohn / Vogelbeere / Bourbon Vanille / Edelbitterschokolade

*Lauchherz

Lauchherz / Eierschwammerl / Leinsamen / Holunderessig / Buttermilch

*Apfelbeerensorbet € 9,00

Apfelbeerensorbet / Waldmeister

*Schottenkas

Schottenkastascherl / Radieschen / Blauschimmelkäse / Dillsamen

*Edelpflaume

Ringlotte / Graumohn / Vogelbeere / Bourbon Vanille / Edelbitterschokolade

*Meisterlicher Käse vom Hiasnhof

Was der Meister käst / Quitte / Tauernroggenbrot

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.
