



**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, HECHT & KARPFFEN
Georg Olsacher, Dellach / Millstätter See

REH
Karl Eggarter, Fresach (Nockberge & Tauern)

KALB
Metzgerhof, Mauterndorf

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 •

*Lungauer Kalb € 23,00

Keule vom Bio Milchkalb / Waldkaviar / Karpfen / Karpfen / Radieschen

*Wegerichgewächse € 21,00

Breitwegerich / Ehrenpreis / Topfen / Sonnenblumenkerne / Schafgarbe / Rollgerste

*Edelfischbrühe € 10,00

Consommé von der Reianke / Galantine / Wermut

*Unterm Strauch € 26,00

Brennnessel-Ravioli / Huflattich / Haselnuss & Haselkätzchen / Ackerschachtelhalm

*Wildfang € 35,00

Hecht / Karfiol / Bärlauch / Löwenzahn

*Halbgefrorenes von der Ribisel € 9,00

Ribiselsorbet / Ribiselblätter / Rose

*Nockberge Reh € 39,00

Schulter & Keule vom Reh / Braunhirse / Karotte / Lavendel

*Waldsauerklee € 17,00

Tarte vom Waldsauerklee / Joghurt / Molke / Melisse

*Meisterlicher Käse vom Trimmingerhof € 17,00

Was der Meister käst / 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 •

*Lungauer Kalb

Keule vom Bio Milchkalb / Waldkaviar / Karpfen / Karpfen / Radieschen

*Nockberge Reh

Schulter & Keule vom Reh / Braunhirse / Karotte / Lavendel

*Waldsauerklee

Tarte vom Waldsauerklee / Joghurt / Molke / Melisse

€ 61,00

• MENÜ 4-GANG •

*Lungauer Kalb

Keule vom Bio Milchkalb / Waldkaviar / Karpfen / Karpfen / Radieschen

*Edelfischbrühe

Consommé von der Reianke / Galantine / Wermut

*Nockberge Reh

Schulter & Keule vom Reh / Braunhirse / Karotte / Lavendel

*Waldsauerklee

Tarte vom Waldsauerklee / Joghurt / Molke / Melisse

€ 73,00

KULINARISCHE SPEZIALITÄTEN ERFAHREN

• MENÜ 5-GANG •

*Lungauer Kalb

Keule vom Bio Milchkalb / Waldkaviar / Karpfen / Karpfern / Radieschen

*Edelfischbrühe

Consommé von der Reianke / Galantine / Wermut

*Wildfang

Hecht / Karfiol / Bärlauch / Löwenzahn

*Nockberge Reh

Schulter & Keule vom Reh / Braunhirse / Karotte / Lavendel

*Waldsauerklee

Tarte vom Waldsauerklee / Joghurt / Molke / Melisse

€ 85,00

• MENÜ 6-GANG •

*Lungauer Kalb

Keule vom Bio Milchkalb / Waldkaviar / Karpfen / Karpfern / Radieschen

*Edelfischbrühe

Consommé von der Reianke / Galantine / Wermut

*Unterm Strauch

Brennnessel-Ravioli / Huflattich / Haselnuss & Haselkätzchen / Ackerschachtelhalm

*Wildfang

Hecht / Karfiol / Bärlauch / Löwenzahn

*Nockberge Reh

Schulter & Keule vom Reh / Braunhirse / Karotte / Lavendel

*Waldsauerklee

Tarte vom Waldsauerklee / Joghurt / Molke / Melisse

€ 97,00

• MENÜ 7-GANG •

*Lungauer Kalb

Keule vom Bio Milchkalb / Waldkaviar / Karpfen / Karpfern / Radieschen

*Wegerichgewächse

Breitwegerich / Ehrenpreis / Topfen / Sonnenblumenkerne / Schafgarbe / Rollgerste

*Edelfischbrühe

Consommé von der Reinanke / Galantine / Wermut

*Unterm Strauch

Brennnessel-Ravioli / Huflattich / Haselnuss & Haselkätzchen / Ackerschachtelhalm

*Wildfang

Hecht / Karfiol / Bärlauch / Löwenzahn

*Nockberge Reh

Schulter & Keule vom Reh / Braunhirse / Karotte / Lavendel

*Waldsauerklee

Tarte vom Waldsauerklee / Joghurt / Molke / Melisse

€ 109,00

KULINARISCHE SPEZIALITÄTEN ERFAHREN

• MENÜ VEGETARISCH •

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

*Wegerichgewächse

Breitwegerich / Ehrenpreis / Topfen / Sonnenblumenkerne / Schafgarbe / Rollgerste

*Unterm Strauch

Brennnessel-Ravioli / Huflattich / Haselnuss & Haselkätzchen / Ackerschachtelhalm

*Waldsauerklee

Tarte vom Waldsauerklee / Joghurt / Molke / Melisse

*Wegerichgewächse

Breitwegerich / Ehrenpreis / Topfen / Sonnenblumenkerne / Schafgarbe / Rollgerste

*Halbgefrorenes von der Ribisel

Ribiselsorbet / Ribiselblätter / Rose

*Unterm Strauch

Brennnessel-Ravioli / Huflattich / Haselnuss & Haselkätzchen / Ackerschachtelhalm

*Waldsauerklee

Tarte vom Waldsauerklee / Joghurt / Molke / Melisse

*Wegerichgewächse

Breitwegerich / Ehrenpreis / Topfen / Sonnenblumenkerne / Schafgarbe / Rollgerste

*Halbgefrorenes von der Ribisel

Ribiselsorbet / Ribiselblätter / Rose

*Unterm Strauch

Brennnessel-Ravioli / Huflattich / Haselnuss & Haselkätzchen / Ackerschachtelhalm

*Waldsauerklee

Tarte vom Waldsauerklee / Joghurt / Molke / Melisse

*Meisterlicher Käse vom Trimmingerhof

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.
