



**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 & KARPFEN

Georg Olsacher, Dellach / Millstätter See

REH

Karl Eggarter, Fresach (Nockberge & Tauern)

KALB

Daslerhof, Mauterndorf

HUHN

Poinsitgut, Mariapfarr

GANS & ENTE

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 •

*Wildes Huhn

Hühnergalantine / Brennessel / Waldstaude / Hagebutte / Sauerhonig

*Essenz vom Milchkalb

Kraftbrühe vom Biokalb / Mark / Gartenzwiebel / Ravioli

*Sellerieacker

Sellerie geschmort & geräuchert / Selleriecreme /
karamellisiertes Selleriegrün / Selleriesud

*Teichwirtschaft

Lachsforelle / wilder Brokkoli / Berglinsen / Aronia / Bourbon Vanille

*Waldlichtung

Leber vom Rehkitz / Parasol / Schalotten / Vogelbeere

*Lungauer Zwetschke

Zwetschkensorbet / Schwarztee

*BIO Weidegans

Lungauer Gansl / Butternusskürbis / Schupfnudel / Walnuss / Muskatellersalbei

*Holunder

Beeren- und Blütentörtchen / Beerensorbet / Baiser / eingelegte Blüten

*Meisterlicher Käse vom Trimmingerhof

Was der Meister kät / Quitte / Tauernroggenbrot

Gedeck € 6,00

MENÜ 3-GANG € 56,00

Vorspeise / Hauptspeise / Dessert

MENÜ 4-GANG € 65,00

Weinbegleitung (4 x 1/8 l) € 39,00

Saftbegleitung (4 x 0,1 l) € 20,00

MENÜ 5-GANG € 79,00

MENÜ 7-GANG € 96,00

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 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.
