



**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:



SAIBLING

Aignerhof, Muhr

ENTE

Löckerwirt, St. Margarethen

LAMM

Johann Stolzlechner, St. Margarethen

MILCH & MILCHPRODUKTE

Trimmingerhof, Sauerfeld

Hiasnhof, Göriach

Salzburg Milch, Salzburg

GETREIDE & HÜLSENFRÜCHTE

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.

SALZBURG SCHMECKT - GENUSSWOCHEN

• SPEZIALITÄTENMENÜ •

***Entenleberparfait € 24,00**

Himbeere / Lärche / Dinkelbrioche

***Kohlrabi € 21,00**

Borretsch / Kren / Buttermilch

***Fenchel € 26,50**

Tauernroggen / Fichte / Leindotteröl

***Saibling € 34,00**

Mangold / Zucchini / Eachtling

***Wiesenkräutersorbet € 9,00**

Trausner Gin

***Lamm € 41,00**

Karfiol / Hirse / Sauerampfer

***Holunderblüte € 16,50**

Erdbeere / Melisse / Quendel

***Meisterlicher Käse vom Hiasnhof € 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.

• **MENÜ 3-GANG** •

***Entenleberparfait € 24,00**

Himbeere / Lärche / Dinkelbrioche

***Lamm € 41,00**

Karfiol / Hirse / Sauerampfer

***Holunderblüte € 16,50**

Erdbeere / Melisse / Quendel

€ 61,00

• **MENÜ 4-GANG** •

***Entenleberparfait € 24,00**

Himbeere / Lärche / Dinkelbrioche

***Fenchel € 26,50**

Tauernroggen / Fichte / Leindotteröl

***Lamm € 41,00**

Karfiol / Hirse / Sauerampfer

***Holunderblüte € 16,50**

Erdbeere / Melisse / Quendel

€ 73,00

• MENÜ 5-GANG •

***Entenleberparfait € 24,00**

Himbeere / Lärche / Dinkelbrioche

***Fenchel € 26,50**

Tauernroggen / Fichte / Leindotteröl

***Saibling € 34,00**

Mangold / Zucchini / Eachtling

***Lamm € 41,00**

Karfiol / Hirse / Sauerampfer

***Holunderblüte € 16,50**

Erdbeere / Melisse / Quendel

€ 85,00

• MENÜ 6-GANG •

***Entenleberparfait € 24,00**

Himbeere / Lärche / Dinkelbrioche

***Fenchel € 26,50**

Tauernroggen / Fichte / Leindotteröl

***Saibling € 34,00**

Mangold / Zucchini / Eachtling

***Wiesenkräutersorbet € 9,00**

Trausner Gin

***Lamm € 41,00**

Karfiol / Hirse / Sauerampfer

***Holunderblüte € 16,50**

Erdbeere / Melisse / Quendel

€ 97,00

• MENÜ 7-GANG •

***Entenleberparfait € 24,00**

Himbeere / Lärche / Dinkelbrioche

***Kohlrabi € 21,00**

Borretsch / Kren / Buttermilch

***Fenchel € 26,50**

Tauernroggen / Fichte / Leindotteröl

***Saibling € 34,00**

Mangold / Zucchini / Eachtling

***Wiesenkräutersorbet € 9,00**

Trausner Gin

***Lamm € 41,00**

Karfiol / Hirse / Sauerampfer

***Holunderblüte € 16,50**

Erdbeere / Melisse / Quendel

€ 109,00

KULINARISCHE SPEZIALITÄTEN ERFAHREN

• MENÜ VEGETARISCH •

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

***Kohlrabi € 21,00**

Borretsch / Kren / Buttermilch

***Fenchel € 26,50**

Tauernroggen / Fichte / Leindotteröl

***Holunderblüte € 16,50**

Erdbeere / Melisse / Quendel

***Kohlrabi € 21,00**

Borretsch / Kren / Buttermilch

***Wiesenkräutersorbet € 9,00**

Trausner Gin

***Fenchel € 26,50**

Tauernroggen / Fichte / Leindotteröl

***Holunderblüte € 16,50**

Erdbeere / Melisse / Quendel

***Kohlrabi € 21,00**

Borretsch / Kren / Buttermilch

***Wiesenkräutersorbet € 9,00**

Trausner Gin

***Fenchel € 26,50**

Tauernroggen / Fichte / Leindotteröl

***Holunderblüte € 16,50**

Erdbeere / Melisse / Quendel

***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.
