



**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:



Salzburg  schmeckt  
Genuss-Wochen

### FORELLE

Georg Olsacher, Dellach / Millstätter See

### KALB

Metzgerhof - Familie Hermann Mauser, Mauterndorf

### HIRSCH

Österreichische Bundesforste - Gerhard Macheiner, Seetal / Krakau

### LAMM

Johann Stolzlechner, St. Margarethen

### RIND

Lungauer Speis, Tamsweg

### ENTE

Familie Löcker, St. Margarethen

### MILCH & MILCHPRODUKTE

Trimmingehof, Sauerfeld

Hiasnhof, Göriach

Obersteirische Molkerei, Knittelfeld

### EIER & GEMÜSE

hauseigener Kleintierstall & Garten, Tamsweg

### 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.

SALZBURG SCHMECKT - GENUSSWOCHEN

## • SPEZIALITÄTENMENÜ •

### \*Waldknospe € 24,00

Lungauer Bio Kalb / Radieschen / Baumknospen / Kapuzinerkresse / Räucherforelle  
2019 Riesling Smaragd - Setzberg, Weingut Franz Josef Gritsch, Spitz, Wachau

### \*Morgentau € 23,00

Zucchini / Schafskäse / Verjus / Rucola  
2021 Grüner Veltliner Federspiel - Im Weingebirge, Weingut Nikolaihof, Mautern, Wachau

### \*Weidezeit € 12,00

Essenz von der Bio Ente / Estragon / Leberpraline  
Sherry Lustau Rare Amontillado Escuadrilla Jerez, Bodegas Lustau

### \*Bergwiese € 29,00

Lungauer Hasenöhrl / Spitzkraut / Frischkäse / Eigelb  
2024 Weißburgunder - Straden DAC, Weingut Christoph Neumeister, Staden, Vulkanland Steiermark

### \*Herzstück € 36,00

Lammeuschel / Briocheknödel / Mangold / Wurzelgemüse / Schafgarbe  
2021 Sauvignon Blanc - Ried Pfarrweingarten, Weingut Sattlerhof, Gamlitz, Südsteiermark

### \*Sommerregen € 12,00

Sauerklee / Traube / Verjus

### \*Jungwald € 42,00

Hirsch rosa und geschmort / junge Erbse / fermentierter Kohl/ Fichte / Liebstöckel  
2019 Syrah, Weingut Albert Gesellmann, Deutschkreutz, Mittelburgenland

### \*Hollerblüte € 17,50

Sauerrahm / Rhabarber / Holler / Honig  
2022 Riesling Spätlese - Brauneberger Juffer, Weingut Fritz Haag, Brauneberger, Mosel

### \*Meisterlicher Käse € 17,00

Was der Meister kät / eingelegte Ribisel / Tauernroggenbrot  
2021 Gelber Muskateller Eiswein, Weingut Kurt Feiler-Artinger, Rust, Neusiedlersee

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 •

### \*Waldknospe

Lungauer Bio Kalb / Radieschen / Baumknospen / Kapuzinerkresse / Räucherforelle

### \*Jungwald

Hirsch rosa und geschmort / junge Erbse / fermentierter Kohl/ Fichte / Liebstöckel

### \*Hollerblüte

Sauerrahm / Rhabarber / Holler / Honig

---

€ 61,00

## • MENÜ 4-GANG •

### \*Waldknospe

Lungauer Bio Kalb / Radieschen / Baumknospen / Kapuzinerkresse / Räucherforelle

### \*Weidezeit

Essenz von der Bio Ente / Estragon / Leberpraline

### \*Jungwald

Hirsch rosa und geschmort / junge Erbse / fermentierter Kohl/ Fichte / Liebstöckel

### \*Hollerblüte

Sauerrahm / Rhabarber / Holler / Honig

---

€ 73,00

## • MENÜ 5-GANG •

### \*Waldknospe

Lungauer Bio Kalb / Radieschen / Baumknospen / Kapuzinerkresse / Räucherforelle

### \*Weidezeit

Essenz von der Bio Ente / Estragon / Leberpraline

### \*Herzstück

Lammeuschel / Briocheknödel / Mangold / Wurzelgemüse / Schafgarbe

### \*Jungwald

Hirsch rosa und geschmort / junge Erbse / fermentierter Kohl/ Fichte / Liebstöckel

### \*Hollerblüte

Sauerrahm / Rhabarber / Holler / Honig

---

€ 87,00

## • MENÜ 6-GANG •

### \*Waldknospe

Lungauer Bio Kalb / Radieschen / Baumknospen / Kapuzinerkresse / Räucherforelle

### \*Weidezeit

Essenz von der Bio Ente / Estragon / Leberpraline

### \*Bergwiese

Lungauer Hasenöhrl / Spitzkraut / Frischkäse / Eigelb

### \*Herzstück

Lammeuschel / Briocheknödel / Mangold / Wurzelgemüse / Schafgarbe

### \*Jungwald

Hirsch rosa und geschmort / junge Erbse / fermentierter Kohl/ Fichte / Liebstöckel

### \*Hollerblüte

Sauerrahm / Rhabarber / Holler / Honig

---

€ 102,00

## • MENÜ 7-GANG •

### \*Waldknospe

Lungauer Bio Kalb / Radieschen / Baumknospen / Kapuzinerkresse / Räucherforelle

### \*Morgentau

Zucchini / Schafskäse / Verjus / Rucola

### \*Weidezeit

Essenz von der Bio Ente / Estragon / Leberpraline

### \*Bergwiese

Lungauer Hasenöhrl / Spitzkraut / Frischkäse / Eigelb

### \*Herzstück

Lammbeuschel / Briocheknödel / Mangold / Wurzelgemüse / Schafgarbe

### \*Jungwald

Hirsch rosa und geschmort / junge Erbse / fermentierter Kohl/ Fichte / Liebstöckel

### \*Hollerblüte

Sauerrahm / Rhabarber / Holler / Honig

---

€ 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.

---