



HERZLICH WILLKOMMEN IM HOTEL GOLDENER BERG WELCOME TO THE HOTEL GOLDENER BERG

Alpine products meet boho lifestyle...

Inspiriert von Gerichten aus aller Welt – bunt, fröhlich, frisch und gut für uns - das ist die kosmopolitische Küche von Küchenchef Oliver Fleisch am Goldenen Berg. Verarbeitet werden dabei allerdings ausschließlich Produkte aus unserer Region, von höchster Qualität und Bauern denen wir vertrauen und persönlich kennen. Lassen auch Sie sich inspirieren von der – wie wir finden: Ganzheitlichen Bergküche für die Seele – Boho Lifestyle eben!

Viel Spaß beim Genießen.

Daniela Pfefferkorn & das goldene Team

BIO Eier aus Freilandhaltung:	Sennhof, Rankweil
Milchprodukte	Vorarlberg Milch & Tirol Milch
Bergkäse	Sennerei Alpe Batzen, Schröcken
Obst & Gemüse	Fruchtexpress
Pilze, Essige & Öle:	Pilz Lenz, Lauterach
Süßwasser- und Salzwasser	Fisch Peer, Innsbruck
Forelle, Lachsforelle, Seesaibling	Fischteig Zug, Andreas Mittermaier
Getreide, Nüsse & Müsli:	Getreide Gurtscher, Sieghartskirchen
Ziegenprodukte	Sennerei Metzler, Egg
Fleisch	von heimischen Bauern deren Namen bei den Speisen angeführt sind. Bio Metzgerei Walser und Handl Tyrol, Pians



Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und aller erforderlichen Abgaben



**Weinbegleitung
von Sommelier Bastian**

Grüner Veltliner, Ried Kreutles, Federspiel, 2020

Weingut Knoll, Unterloiben

0,1 l EUR 8,50

Riesling, Ried Schütt, Smaragd, 2003

Weingut Knoll, Unterloiben

0,1 l EUR 19,40

Puligny Montrachet, Vieilles Vignes, 2017

Domaine Vincent Girardin

0,1 l EUR 19,00

Pinot Noir, Black Edition, 2016

Weingut Ebner Ebenauer, Poysdorf

0,1 l EUR 13,50

Blaufränkisch, Zweigelt, Merlot und Cabernet Sauvignon, Altenberg, 2011

Weingut Franz Sommer, Mörbisch

0,1 l EUR 13,90

Terra di Monteverro, Toscana IGT, 2015

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot

Tenuta Monteverro, Capalbio

0,1 l EUR 15,00

Trockenbeerenauslese, 2004

Chardonnay

Weingut Sepp Moser, Rohrendorf

0,1 l EUR 7,50



„Alles kann nichts muss“

Egal ob vegan, vegetarisch oder doch einmal ein ausgezeichnetes, qualitativ hochwertiges Stück Fleisch oder Fisch dazu ... auf der pflanzenbasierten Küche liegt unser Hauptaugenmerk.

Der Ausgangspunkt ist immer die Pflanze.

Wenn Sie aber wissen wollen, wie unsere veganen und vegetarischen Gerichte zu Fisch oder Fleisch passen, wählen Sie aus unseren Vorschlägen rechts ODER links zu Ihren Favoriten hinzu.

Stellen Sie sich ein ganz individuell auf Sie abgestimmtes Wohlfühlgericht zusammen.

Grüße aus der Küche

Vorspeisen

Alpen Sushi

Grüner Spargel | Sauerkraut
Serviettenknödel | Bärlauch Dipp

Hausgebeizter
Zuger Seesaibling

Gebeiztes Rinds-Carpaccio

Spargel

Zucchini Salat | Kapern | Koriander

Räucheraal Espumas

Trüffelschinken

Beluga Linsen

Kamille-Kurkumaschaum | Apfel

Austern | Hüttenkäse |
Zitronengel

Hirsch Tartar | Pinienkerne-
Creme | Wilder Brokkoli

Salatherzen

Trauben-Verjus Salat |
Fermentierte Süßkartoffel |
Steinpilz-Meringue

Suppe

Spargel
Schaumsuppe

Handgeschabte-
Dinkelspätzle | Bio Ei

Haselnuss-Petersil-Pesto |
Hanfsamen Craker



Zwischengang oder Hauptgang

Ländle-Schnecken knuspriger Guanciale	Risotto Spargel oder Bärlauchpesto	geschmortes Alp- Schweinebäckchen knuspriger Guanciale
Konfierter Seesaibling Aus Zug	Topinambur Humus Fenchel-Koriander Flan geräucherte Dattel	sautiertes Kalbsbries Orange
Zuger Seesaibling	Seiden Tofu-Sesam-Kartoffel Creme Kohlrabi Haselnuss Trüffel eingelegte Mairübe	Filet vom Almoachsen
Zander	Wilder Brokkoli Udon Nudeln Sauerkirsch-Püree Ziegenkäse Schoko-Chili Sauce	Hirschrücken

Käse

Bergkäse

Kräuterseitling | Trüffel | Honig | Sherryessig

Dessert

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und aller erforderlichen Abgaben



Oliven Öl Gateâu

Olivenöl Crumble und Eis | kandierte Taggiasche
Oliven | Himbeer Coulis

Lecher Bergheu Eis

Weißes Schokoladen Mousse | Blaubeer Kuchen |
knuspriges Kataifi Heu

Artischocke

-kandiert | und als Creme | Milchreis |
Haferschaum | Süßholzcreme

Als Drei Gang Menü € 72,00

Als Vier Gang Menü € 82,00

Als Fünf Gang Menü € 92,00

Als Drei Gang Vegan-Vegetarisches Menü € 62,00

Als Vier Gang Vegan-Vegetarisches Menü € 72,00

Als Fünf Gang Vegan-Vegetarisches Menü € 82,00



**Alkoholfreie Begleitung
von Sommelier Bastian**

Carpe Diem
Kombucha Classic
0,25 l EUR 4,90

Carpe Diem
Ingwer Zitrone
0,25 l EUR 4,90

Traubensaft Pinot Noir, Schützner Dorflagen 2014
Weingut Prieler, Schützen am Gebirge, Burgenland
0,25 l EUR 5,50

Franz Rauch Bio
Rhabarber trüb gespritzt
0,33 l EUR 5,80

Franz Rauch Bio
Apfelsaft trüb gespritzt
0,33 l EUR 5,80



Gourmetküche in Oberlech Genuss im Johannesstübli

Im Sommer wie im Winter verwöhnen wir Sie in unseren Stüberln, unserem Alpin Spa und unserem Hotel unter dem Motto: Höchste Qualität ganz selbstverständlich. Ob auf der Sonnenterrasse oder in einem unserer Stüberl – unser Team wird Ihnen zu jeder Tageszeit ein kulinarischen Genuss der Extraklasse bieten.
Dies wurde auch schon vielfach international honoriert und ausgezeichnet!

So kann man unsere Philosophie am Besten beschreiben.
Unser Ziel ist es Ihnen einen Genuss zu kreieren der Sie den Alltag vergessen lässt und sich einfach mal den ursprünglichen Geschmackkombinationen hinzugeben.

Und das wollen wir Ihnen zeigen, fast jeder Gast hat den gleichen Gedanken, bei Oma war es am Besten. Mit dieser Einstellung gehen wir an unsere Arbeit, unsere Leidenschaft! Das wollen wir erreichen. Und wie Oma früher, verwenden wir hauptsächlich einheimische Produkte die die beste Qualität aufbieten.

Warum Rindfleisch aus Übersee essen, wenn es bei uns vor der Haustür steht.
Darum sind Wir sehr stolz auf unser AMA Gütesiegel.

Unser Weinkeller, mit einer Sammlung von über 1250 verschiedenen Weinen aus aller Welt, ist der ideale Ort für Ihre individuelle Weinverkostung.

Unsere Umwelt liegt uns sehr am Herzen! Deshalb achten wir ganz genau darauf, woher die Zutaten zu Ihren Speisen kommen! Wir kaufen bei heimischen Bauern und Biobauern, auf unserer Karte gibt es nur Tiere die artgerecht gehalten worden sind und Ihr Leben genossen haben.

Wohl bekomm's!

Ihr Hotel Goldener Berg Team wünscht Ihnen einen schönen Abend!