



HERZLICH WILLKOMMEN IM HOTEL GOLDENER BERG

WELCOME TO HOTEL GOLDENER BERG

Alpine products meet boho lifestyle...

Inspiriert von Gerichten aus aller Welt – bunt, fröhlich, frisch und gut für uns, „plant based alpine cuisine“ - das ist die kosmopolitische Küche am Goldenen Berg. Verarbeitet werden dabei Produkte aus der Region, aus Österreich und wir bemühen uns fast alles aus dem Alpenbogen – Europa zu beziehen. Gerne auch in Bioqualität soweit vorhanden. Als EU Eco zertifiziertes Hotel, versuchen wir, so gut es geht mit unseren Ressourcen sehr streng hauszuhalten. Wir schauen immer auf Tierwohl.

Lassen auch Sie sich inspirieren von der – wie wir finden: Ganzheitlichen Bergküche für die Seele – Boho Lifestyle eben!

Inspired by dishes from all over the world - colourful, cheerful, fresh and good for us, "plant based alpine cuisine" - this is the cosmopolitan cuisine of Goldener Berg. We buy our products locally, in Austria and max. in Europe. We always have a very close look on animal welfare. With the certification for the European Eco and also the Austrian Environmental label, it's part of our job to work on implementing many sustainable measures even better.

Let yourself be inspired by the - as we find: Holistic mountain cuisine for the soul - boho lifestyle!

Viel Spaß beim Genießen.












Have fun and enjoy.

Daniela Pfefferkorn, Direktor Markus Mathis und das gesamte goldene Team

BIO Eier aus Freilandhaltung: <i>organic free range eggs</i>	Sennhof, Rankweil
Handgemachte Dinkelpasta: <i>handmade spelt pasta</i>	Sennhof, Rankweil
Milchprodukte / <i>diary products:</i>	Österreichische Molkereien
Obst & Gemüse <i>fruit & vegetables:</i>	Fruchtexpress
Pilze, Essige & Öle: <i>mushroom, vinegar & oils</i>	Pilz Lenz, Lauterach
Forelle, Lachsforelle, Seesäbbling <i>trout, salmon trout, char</i>	Fischteich Zug, Andreas Mittermaier
Getreide, Nüsse & Müsli: <i>grain, nuts & cereals</i>	Getreide Gurtscher, Sieghartskirchen
Ziegenprodukte / <i>goat products:</i>	Käse Caspar, Bregenzer Wald
Fleisch / <i>meat:</i> A la carte, Haiming, und Handl Tyrol, Pians	von heimischen Bauern deren Namen bei den Speisen angeführt sind.

Goldener Berg SOULFOOD


Vorspeisen & für Zwischendurch/ appetizers & for in between

Carpaccio von der gebeizten Rindernuss ^{A,G,M,O} 	€ 28,20
Bergkäse von der Alpe Batzen, Balsamico Kaviar, Olivenöl, Rucola, Riebelchip <i>Beef Carpaccio</i> <i>mountain cheese from Alpe Batzen, balsamic caviar, olive oil, rucola, corn tortilla</i>	
„Walser Antipasti Brettl“ ^{A,D,G,O,M}  	€ 26,20
Speck nach Prosciutto Art, Trüffelschinken, Bergkäse, Bauernentenschmalz, geräucherter Zuger Saibling, Artischocken, eingelegte Rüben, Gewürzbutter <i>„Walser Antipasti Brettl“</i> <i>prosciutto-style bacon, truffle ham, mountain cheese,</i> <i>farmer's duck lard, smoked Zug char, artichokes, pickled turnips, spiced butter</i>	
Kleine Portion / <i>small portion</i>	€ 23,20
Goldener Berg Vital Salat ^{G,O}    	€ 19,60
Blattsalate, knackiges Rotkraut, Karotten, Radieschen, Kresse, geröstete Sonnenblumenkerne <i>Vital Salad „Goldener Berg“</i> <i>leaf lettuce, crunchy red cabbage, carrots, radishes, cress, roasted sunflower seeds</i>	
Kleine Portion/ <i>small portion</i>	€ 13,90
Alpen Bowl ^{A,H,O}   	€ 24,20
Blattsalate, Dinkel, eingelegte Rüben, Sprossen, Blaubeeren, geröstete Kürbiskerne, Radieschen, Pflaumendressing <i>Alp Bowl</i> <i>leaf lettuce, spelt, pickled turnips, sprouts, blueberries, roasted pumpkin seeds,</i> <i>radishes, plum dressing</i>	
Kleine Portion/ <i>small portion</i>	€ 21,90
mit.../ with... 	
** gebratener Hühnerbrust / <i>fried organic chicken breast</i>	€ 33,20
Kleine Portion/ <i>small portion</i>	€ 27,60
** 4 Stück Garnelen / <i>4 pieces Eden prawns</i>	€ 35,80
Kleine Portion/ <i>small portion</i>	€ 29,20

Aus dem Suppentopf /our soups








<p>Hausgemachte Gulaschsuppe vom heimischen Rind ^{O,L,G} </p> <p>Kartoffel, Paprika, Sauerrahm <i>Homemade savoury goulash soup</i> <i>tomatoes, bell peppers, sour cream</i></p>	<p>€ 14,60</p>
<p>Klassische Rindssuppe mit einer Einlage Ihrer Wahl ^{A,C,G,L}</p> <p><i>Classic beef broth with an inlay of your choice</i> Kaspressknödel / <i>cheese dumplings</i> Frittaten / <i>sliced pancakes</i></p>	<p>€ 14,60</p>
<p>Gemüsecremesuppe ^{L,G} </p> <p>Sauerrahm, Kräuter <i>Vegetable crem soup</i> <i>sour cream, parsley</i></p>	<p>€ 13,80</p>
<p>mit.../ with... </p> <p>** 2 Stück Garnelen / 2 pieces Eden prawns</p>	<p>€ 17,80</p>

Pasta

<p>Spaghetti ^{A,G,C} </p> <p>Ragout vom Lecher Almochsen/ <i>Beef ragout</i> ^L Kleine Portion/ <i>small portion</i></p>	<p>€ 29,60</p> <p>€ 24,60</p>
<p>Spaghetti ^{A,G,C} </p> <p>Arrabiata, frischer Chili und geröstete Fenchelsamen <i>Arrabiata, fresh chillis and roasted fennel seeds</i></p>	<p>€ 28,60</p>
<p>Spaghetti ^{A,G,C} </p> <p>mit frischem Bärlauchpesto, Pinienkerne, Schnittlauch <i>with fresh white garlic pesto, pine nuts, chives</i></p>	<p>€ 28,60</p>

Goldener Berg SOULFOOD



Hauptgänge/ main courses

- Heimische Pilz-Tomaten Quiche** ^{A,C,G,L}   € 26,80
fein garniert mit Ruccola
Homemade mushroom and tomato quiche
Finely garnished with rocket
- Gebratener Zuger Almsaibling** ^{D,G,H}    € 38,60
Kartoffel-Pastinaken Püree, Walnussbutter, Rote Rüben Kaviar, Rote Beete Jus
Fried Zug alpine char
potato and parsnip puree, walnut butter, apple and horseradish caviar, beet jus
- Goldener Berg Burger** ^{A,G,L,M,O}  € 33,80
180g Rindfleisch, Dijonese, Blattsalat, Rotkraut, Bergkäse, Zwiebel, Bauchspeck
serviert mit Pommes und hausgemachter BBQ Soße
Goldener Berg burger
180g beef, dijonese, lettuce, red cabbage, mountain cheese, onion, bacon
served with chips and homemade BBQ sauce
- Wiener Schnitzel vom Kalb** ^{A,C,G} € 39,80
Petersilkartoffeln oder Pommes, Preiselbeeren
Breaded veal escalope, parsley potatoes or french fries, cranberries
- Currywurst nach originalem Rezept** ^{L,O,M} € 27,20
hausgemachte Currysauce, Pommes Frites
Local currywurst
homemade curry sauce, french fries
- Gebratene Hühnerbrust** ^{A,C,G}  € 32,20
feines Brotpüree und Champignonsauce
Grilled chicken breast
fine bread puree and mushroom sauce
- Käsefondue von Vacherin Mont d'Or 480g** ^{A,C,G,O}  € 45,20
Ofenkartoffel, Knoblauchbrot, Essiggemüse
Cheese fondue of Vacherin Mont d'Or 480g
Baked potato, garlic bread, mixed pickles

Goldener Berg SOULFOOD

Goldener Berg Grill

von 11:30 – 15:00 / from 11:30 am – 3:00 pm

Tomahawk Steak	 	
vom Rind für 2 Personen ca. 1,2 kg G, L, O, M		€ 98,60
<i>Beef tomahawk steak for 2 people approx. 1.2 kg</i>		
Tomahawk vom Alpenschwein G, L, O, M		€ 39,80
<i>Alpine pork tomahawk</i>		

Alle Gerichte vom Grill werden mit Ofenkartoffel,
mediterranem Grillgemüse, sowie Sauerrahmsauce serviert.

*All grilled dishes are served with baked potato,
mediterranean grilled vegetables and sour cream sauce.*

Desserts

Hausgemachter Apfelstrudel A,C,G,H	 	€ 12,20
<i>Homemade apple strudel</i>		
...mit Schlagsahne/ ...with whipped cream		€ 13,20
... mit Vanillesauce oder Vanilleeis/ ... with vanilla sauce or vanilla ice cream		€ 16,20
Kaiserschmarr'n A,C,G		€ 25,80
Zwetschkenröster, Apfelmus		
„Kaiserschmarr'n“		
<i>stewed plums, apple puree</i>		
bis zu 30 Minuten Zubereitungszeit / up to 30 minutes preparation time		
Kleine Portion/ small portion		€ 20,80
Gerührter Eiskaffee C,G,		
Vanilleeis, Kaffee, Schlagsahne		€ 11,20
<i>Stirred iced coffee</i>		
<i>Vanilla ice cream, coffee, whipped cream</i>		
Hausgemachte Sorbets und Eiskreationen pro Kugel C,G,O	  	€ 4,00
<i>Homemade sorbets and ice cream varieties per scoop</i>		

Alle Preise verstehen sich inklusive aller gesetzlichen Abgaben und Steuern
All prices include VAT and all necessary taxes