



## HOTEL GOLDENER BERG OBERLECH



### HERZLICH WILLKOMMEN IM HOTEL GOLDENER BERG

### WELCOME TO THE HOTEL GOLDENER BERG

#### Alpine products meet boho lifestyle...

Inspiziert 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!

*Inspired by dishes from all over the world - colorful, cheerful, fresh and good for us - this is the cosmopolitan cuisine of our chef de cuisine Mr. Oliver Fleisch at Goldener Berg. However, only products from our region of the highest quality and farmers whom we trust and who we know personally are cooked and produced. Let yourself be inspired by the - as we find: holistic mountain cuisine for the soul - boho lifestyle!*

Viel Spaß beim Genießen.  
*Have fun while enjoying.*

#### Daniela Pfefferkorn

BIO Eier aus Freilandhaltung:  
*organic free range eggs*

Sennhof, Rankweil

Handgemachte Dinkelpasta:  
*handmade spelt pasta*

Sennhof, Rankweil

Milchprodukte / *diary products:*

Vorarlberg Milch & Tirol Milch

Bergkäse / *mountain cheese:*

Sennerei Alpe Batzen, Schröcken

Obst & Gemüse *fruits & vegetables:*

Fruchtexpress

Pilze, Essige & Öle:  
*mushroom, vinegar & oils*

Pilz Lenz, Lauterach

Süßwasser- und Salzwasser  
*sweetwater- and saltwater fishes*

Güffel, Meiningen

Forelle, Lachsforelle, Seesaibling  
*trout, salmon trout, sea char*

Fischteig Zug, Andreas Mittermaier

Getreide, Nüsse & Müsli:  
*grain, nuts & cereals*

Getreide Gurtscher, Sieghartskirchen

Ziegenprodukte / *goat products:*

Sennerei Metzler, Egg

Fleisch / *meat:*

von heimischen Bauern deren Namen bei den Speisen angeführt sind.  
A la carte, Haiming, und Handl Tyrol, Pians



AMA-Lizenznummer 100 529

## Goldener Berg SOULFOOD

### Vorspeisen & für Zwischendurch / *appetizers & in between*

<b>„Sylter Royal“ Auster</b> , Pumpernickel, Cheddar, Zitrone <b>„Sylter Royal“ oyster</b> , pumpernickel bread, cheddar cheese, lemon per Stück / <i>per piece</i>	€ 4,20
<b>Carpaccio von der gebeizten Rindernuss</b> Auberginencreme, Wachtelei, Vogerlsalat, Bauernbrot <b>Beef Carpaccio</b> <i>eggplant crème, quails egg, lamb's lettuce, farmer bread</i>	€ 18,80
<b>„Walser Antipasti Brettl“</b> Speck nach Prosciutto Art, Trüffelschinken, Speck-Zwetschken, Bergkäse von der Alpe Batzen, Olivenschmalz, hausgemachtes eingelegtes Biogemüse, Artischocken, Oliven <b>„Walser Antipasti Brettl“</b> <i>bacon Prosciutto style, truffled ham, bacon, plums, mountain cheese of Alpe Batzen, olive lard, homemade pickled organic vegetables, artichokes, olives</i>	€ 21,20
<b>Knackig und Vital Salat</b> Blattsalate, fermentiertes Biokraut, Karotten, Radieschen, Kresse, geröstete Sonnenblumenkerne Kleine Portion / <i>small portion</i>	€ 16,80 € 8,20
<b>Lecher Alpen Bowl</b> Blattsalate, Dinkel, Chioggia Rüben, wilder Broccoli, Blaubeeren, geröstete Kürbiskerne, spicy Rote Rüben-Erbsen Dressing Lecher Alpen Bowl <b>Lecher Alpen Bowl</b> <i>leaf lettuce, spelt, chioggia turnip, wild broccoli, blueberries, roasted kumpkin seeds, spicy beet roots, pea dressing</i>	€ 18,80
*gebratene Biohendlbrust / <i>grilled organic chicken breast</i>	€ + 8,00
*4 Stück Eden Garnelen / <i>4 pieces Eden prawns</i>	€ +10,00
*rosa gebratene Rindsfiletscheiben / <i>pink roasted slices of beef tenderloin</i>	€ +10,00

Bei Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter nach einer Speisekarte die nach der Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV) gekennzeichnet ist. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Lebensmittel enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

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

## Aus dem Suppentopf / out of the soup pot

<b>Herzhafte hausgemachte Gulaschsuppe</b> , Tomaten, Sauerrahm <i>Homemade savoury goulash soup</i> , tomatoes, sour cream	€	10,20
<b>Klassische Rindssuppe</b> mit einer Einlage Ihrer Wahl <i>Classic beef broth</i> with inlay of your choice Frittaten / <i>sliced pancakes</i> , Leberknödel / <i>liver dumplings</i> , Kaspressknödel / <i>cheese dumpling</i>	€	9,20
<b>Geröstete Blumenkohl-Curry Süppchen</b> , Griechischer Joghurt, Kürbiskerne <i>Roasted Cauliflower-curry soup</i> , Greek yoghurt, pumpkin seeds	€	10,20

## Pasta

<b>Tagliolini</b> mit schwarzem Trüffel / <i>with black truffel</i>	€	28,20
<b>Spaghetti</b> mit Ragout vom Lecher Almochsen / <i>Beef ragout</i>	€	22,20
<b>Spaghetti</b> Arrabiata mit frischem Chili und gerösteten Fenchelsamen <i>Arrabiata with fresh chillis and roasted fennel seeds</i>	€	18,20

## Hauptgänge / main courses

<b>Gebratener Zuger Seesaibling</b> Spinatschaum, Kartoffelgnocchi, fermentierte rote Beete <i>Grilled arctic char from Zug</i> <i>spinach espuma, potatoe gnocchi, fermented beet roots</i>	€	28,80
<b>Warme hausgeräucherte Zuger Forelle im Ganzen</b> Ofenkartoffel, Kräutersauerrahm, Vogerlsalat <i>Warm home smoked trout in the whole from Zug</i> <i>baked potato, herbal sour cream, lamb's lettuce</i>	€	26,20
<b>Pulled Beef Burger vom Lecher Almochsen</b> Bosnisches Fladenbrot, BBQ Sauce, gebackener Apfelring, hausgemachter Cole Slaw <i>Pulled Beef Burger from Lech mountain beef</i> <i>bosnian flatbread, bbq sauce, fried applering, homemade cole slaw</i>	€	26,20
<b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b> , Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren <i>„Wiener Schnitzel“ of veal</i> , parsley potatoes, wild cranberries	€	30,00

## Hauptgänge / main courses

<b>Rinderfilet aus Österreich 200g</b> Pfeffersauce, Gemüse, Lecher Bauernbrot Terrine <b>Beef filet from Austria 200g</b> <i>pepper sauce, vegetables, bread terrine</i>	€	38,20
<b>Bregenzer Wälder Kalbsbratwurst</b> mit hausgemachter Currysauce und Pommes frites <b>„Bregenzer Wälder“ bratwurst of veal</b> <i>with homemade curry sauce and french fries</i>	€	18,80
<b>Gebratene Bio Hühnerbrust</b> , hausgemachte feine Nudeln und Pilzsauce <b>Grilled organic chicken breast</b> , <i>homemade pasta with mushrooms</i>	€	22,80
<b>Bio Falaffel</b> , Kürbiscurry, vegans Naanbrot <b>Organic falafel balls</b> , <i>pumpkin curry, vegan naan bread</i>	€	19,80

## Desserts

<b>Hausgemachter Apfelstrudel</b> mit Schlagobers oder Vanillesauce <b>Homemade apple strudel</b> <i>with vanilla sauce or whipped cream</i>	€	8,20
<b>Kaiserschmarr'n</b> mit Zwetschkenröster und Apfelmus <b>„Kaiserschmarr'n“</b> <i>with stewed plums and apple puree</i> Als Hauptgang / <i>as main course</i> Als Dessert / <i>as a dessert</i> (bis zu 30 Minuten Zubereitungszeit / <i>up to 30 minutes preparation time</i> )	€	17,20
<b>Tiramisu vom Ländletopfen</b> , Bodenseeapfel <b>Tiramisu of local cured cheese</b> , <i>apples from Lake Constance</i>	€	10,80
<b>Bergkäse von der Alpe Batzen</b> eingelegte Zwetschken, schwarzer Lustenauer Senf, Trüffelhonig <b>Mountain cheese from Alpe Batzen</b> <i>pickled plums, black mustard from Lustenau, truffle honey</i>	€	10,20
<b>Hausgemachte Sorbets und Eiskreationen pro Kugel</b> <b>Homemade sorbets and ice cream varieties per scoop</b>	€	2,50
<b>Kuchen des Tages / cake of the day</b> Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach unseren täglichen Kuchenangeboten <i>Please ask our service employees about our daily cake offers</i>	€	7,20

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass unsere Grillgerichte nicht immer zeitgleich mit den Küchengerichten serviert werden können. Vielen Dank & Guten Appetit!

*We ask for your understanding that our dishes from the Grill cannot always be served at the same time as the kitchen dishes. Thank you & enjoy your meal!*

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

**Goldener Berg Grill**  
von 11:30 - 14:30 / from 11:30 am - 2:30 pm

<b>Käsefondue von Vacherin Mont d'Or 480g</b> Ofenkartoffel, Knoblauchbrot, selbst eingelegtes Gemüse <b>Cheesefondue of Vacherin Mont d'Or 480g</b> <i>baked potato, grilled baguette</i>	€ 36,40
<b>Gegrillte Ofenkartoffel</b> Ratatouille, Babyspinat, Kräuter-Sauerrahmdip <b>Baked potato from the grill</b> <i>ratatouille, baby spinach, herbal sour cream dip</i>	€ 16,80
<b>Halbe Bauernente</b> , orientalisches mariniert, gegrilltes Rotkraut, Süßkartoffel Pommes, pikanter Joghurt-Senf-Honig Dip <b>Half farmer duck</b> , <i>oriental marinated, grilled red cabbage,</i> <i>sweet potatoe fries, spicy yoghurt-mustard-honey dip</i>	€ 28,20
<b>Spareribs vom Steirischen Strohschwein</b> Ofenkartoffel, BBQ Sauce, Cole Slaw <b>Spareribs of Styrian pork</b> <i>baked potato, bbq sauce, cole slaw</i>	€ 26,80
<b>Bregenzer Wälder Kalbsbratwurst</b> mit hausgemachter Currysauce und Panini vom Grill <b>„Bregenzer Wälder“ bratwurst of veal</b> <i>with homemade curry sauce and panini bread from the grill</i>	€ 16,80
<b>Rinderfilet aus Österreich 200g</b> Ofenkartoffel, Grillgemüse, Kräuter-Sauerrahmdip <b>Beef filet from Austria 200g</b> <i>baked potato, grilled vegetables, herbal sour cream dip</i>	€ 38,20
<b>Rib Eye Steak ca. 300g</b> Ofenkartoffel, Grillgemüse, Kräuter-Sauerrahmdip <b>Rib Eye Steak about 300g</b> <i>baked potato, grilled vegetables, herbal sour cream dip</i>	€ 36,80
Ab 2 Personen / as of 2 persons <b>Tomahawk Steak ca. 1.200g</b> Ofenkartoffel, Grillgemüse, Kräuter-Sauerrahmdip <b>Tomahawk Steak about 1.200g</b> <i>baked potato, grilled vegetables, herbal sour cream dip</i>	€ 92,20

## Unsere offenen Weine aus der Bouteille *our open wines*

### WEISSWEINE / *WHITE WINE*

<b>Grüner Veltliner, Kamptal DAC 2019</b> Weingut Schloss Gobelsburg, Langenlois, Kamptal	0,10 l	€	6,00
<b>Chardonnay „Heideboden“ 2019</b> Weingut Keringer, Mönchhof, Neusiedlersee	0,10 l	€	6,80
<b>Grüner Veltliner, Lecher Festwein 2018</b> Weingut Diem, Obermarkersdorf, Weinviertel	0,10 l	€	6,40
<b>Chablis, Les Grand Terroirs 2017</b> Domaine Samuel Billaud, Chablis	0,10 l	€	9,60

### ROSÉWEIN / *ROSÉ WINE*

<b>Gobelsburger Rosé, „Cisterciens“ 2019 ZW, SL</b> Weingut Schloss Gobelsburg, Langenlois, Kamptal	0,10 l	€	7,20
--	--------	---	------

### ROTWEINE / *RED WINE*

<b>Zweigelt CS Reserve 2018</b> Weingut Aumann, Tribuswinkel, Thermenregion	0,10 l	€	6,20
<b>Pinot Noir, Ruster Umriss 2018</b> Weingut Feiler-Artinger, Rust, Neusiedlersee-Hügelland	0,10 l	€	7,40
<b>Château Prieuré Sainte-Anne 2013</b> Hervé & Suzanne Flipo, Bordeaux	0,10 l	€	9,50

### SÜSSWEIN / *SWEET WINE*

<b>Sämling 88 Beerenauslese</b> Weingut Tschida, Illmitz, Burgenland	0,05 l	€	7,00
---	--------	---	------