



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 Goldenen 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, Seesaibling <i>trout, salmon trout, char</i>	Fischteich Zug, Andreas Mittermaier
Getreide, Nüsse & Müsli: <i>grain, nuts & cerealies</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.



Vorspeisen | starters

Reh Ceviche
Venison ceviche

Spinat „Die Grüne Verführung“
Wurzelspinat | Blattspinat | Jungspinat
Grüne Äpfel | Pilze | Haselnüsse
Spinach "The green seduction"
Root spinach | leaf spinach | young spinach
Green apples | mushrooms | hazelnuts

Saibling Tartar
Char tartare

Jakobsmuschel
Scallop

Warmherziger Salat
Salatherz geschmort und glaciert
Pinienkernmilch | Rucola | Blutorange
Warm-hearted salad
Salad heart braised and glazed
Pine nut milk | arugula | blood orange

Geräucherte
Entenbrust
Smoked duck breast

Suppe | soup

Gemüse Consommé
Tomate | Spinat | Zwiebel | Pilz | Karotte |
Kohl | Artischocken | Apfel
Vegetable consommé
Tomato | spinach | onion | mushroom | carrot |
cabbage | artichoke apple

Zwischengänge | intermediate course

**Es ist nicht genug Rübe...
wir haben auch Bete!**
Rot | Gold | Orange | Weißdalken |
Karamell | Creme
There's not enough beetroot...we have roots too!
Red | gold | orange |
white little pancakes | caramel | cream



Sorbet

Warme geräucherte Kartoffel auf Parmesan Sorbet

Weizenkresse-Espuma | Trauben
Warm smoked potato on parmesan sorbet
Wheat grass espuma | grapes

Hauptspeisen | *main courses*

Kabeljau Loin
Orangensud
Cod loin
orange broth

Dreierlei Kabis

Rotkraut | Spitzkohl | Wirsing |
Haferwurzel | Mohn-Miso | Trüffel
Three kinds of cabbage
Red cabbage | pointed cabbage | savoy cabbage
oat root | poppy seed miso | truffle

Hirsch Medaillons
Venison medallions

Alpen Lachs
Alpine Salmon

Karotten & Möhrengrün
Maruschka | Purpurne Paula | Kuroda
Vogelbeeren | Karottenwein | Estragon
Carrots & carrot greens
Marushka | Purple Paula | Kuroda
Rowanberries | Carrot Wine | Tarragon

Rinder Tournedos
Beef tournedos



Dessert

Artischocke & Schokolade

Artischocke Anglaise | Cynar
Karamell | Schwarzes Knoblauchs
Berg-Artischocke | Valrhona Guanaja
70% | Calamansi Balsam

Artichoke & chocolate

*Anglaise artichoke | Cynar caramel | black garlic
ice cream*

*Mountain Artichoke | Valrhona Guanaja
70% | Calamansi Balsam*

Apfel Kuchen „Erinnerung“

Kronprinz Rudolf | Mandel | Sultaninen
Apfel-Sellerie-Espuma | Sauerampfer | Sellerie

Apple cake "Memory"

*Crown Prince Rudolf | Almond | Sultanas
Apple- | sour sorrel | celery*

Käse | cheese

Blau Udler

aus dem Zillertal

Feigen | Schwarzbiersauce | Malzbrot

Blue Udler

from Zillertal

Figs | dark beer sauce | malt bread

Als Drei Gang Menü | *as a three course menu* € 98

Als Vier Gang Menü | *as a four course menu* € 108

Als Fünf Gang Menü | *as a five course menu* € 128

Als Drei Gang Vegan-Vegetarisches Menü | *as a three course vegan-vegetarian menu* € 88,--
Als Vier Gang Vegan-Vegetarisches Menü | *as a four course vegan-vegetarian menu* € 98,--
Als Fünf Gang Vegan-Vegetarisches Menü | *as a five course vegan-vegetarian menu* € 108,--



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 einen 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.

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!**