

Goldener Berg SOULFOOD

Suppen / soups

Klassische Rindsuppe mit einer Einlage Ihrer Wahl/ *Classic beef broth with an inlay of your choice* ^{A,C,G,L}

Kaspressknödel oder Frittaten
cheese dumplings or sliced pancakes

€ 12,50

Vegane Tagessuppe/ *Vegan soup of the day* ^{E,F,L,M,N}

€ 12,50



Vorspeisen/ starters

Beilagensalat/ *Side salad* ^{E,F,N,M}

€ 9,00



Ziegenfrischkäse/ *Goat cheese* ^{G,M,N,O}

Cherry Tomaten, frittierte Kapern, Balsamico Dressing
cherry tomato salad, fried capers, balsamic dressing

€ 19,00

Carpaccio von der gebeizten Rindernuss/ *Carpaccio of marinated thick flank* ^{A,C,E,H,M}

Fermentierte eingelegte Schalotten, frittierte Kapern, Senfkörner, getrocknetes Eigelb
fermented pickled shallots, fried capers, mustard seeds, dried egg yolk

€ 31,00

Hauptspeisen/ main courses

Risotto „Vialone nano“ ^H

Sommergemüse, Tomatenconfit, Pinienkerne, Olivenöl, Rosinen, Basilikum, Petersilie
Summer vegetables, tomato confit, pine nuts, olive oil, raisins, basil, parsley

€ 29,00

mit/ *with*

* Tagliata vom Rind/ *beef tagliata* - € 36,00

* Ausseer Saiblingsfilet/ *char from Aussee* ^D - € 37,00



Wiener Schnitzel vom Kalb/ *Breaded veal escalope* ^{A,C,G}

Petersilkartoffel, Preiselbeeren
parsley potatoes, cranberries

€ 37,50

Paccheri Pasta ^{A,H,M}

Hausgemachte Schnittlauch-Kresse Pesto, Tomatenconfit, Pinienkerne
Homemade chive and cress pesto, tomato confit, pine nuts

€ 29,00



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

All prices include VAT and all necessary taxes.

Goldener Berg SOULFOOD

Hauptspeisen/ main courses

Wälder Kässpätzle/ *Waelder cheese spaetzle* A,C,G

Röstzwiebel, Salat
fried onions, salad
€ 25,50



Rib Eye A,C,G,L,O

Kartoffel Pavé, Pastinakenpüree, Kräuterpesto, Berg-Dashi
potatoe pave, parnship pure, herb pesto, mountain dashi
€ 43,00

Desserts

Mandel Brownie/ *Brownie with almonds* A,C,E,G,H

Gesalzene Karamell Namelaka, Blaubeereis
Salted caramel namelaka, blueberry ice cream
€ 14,00

Kaiserschmarren A,C,G

Zwetschkenröster und Vanilleeis
stewed plums and vanilla ice cream
€ 18,50

Cremiges Joghurt/ *Yogurt cremeaux* A,C,G,O

Vanillekuchen-Bisquit, Rotwein-Zimt Sauce
vanilla sponge cake, red wine-cinnamon sauce
€ 11,00



Käseteller aus dem Bregenzer Wald/ *Cheese plate from the Bregenz forest* G,M,N,E,H

€ 16,00



Wir haben auch ein täglich wechselndes Angebot an hausgemachtem Eis und Sorbets. ^G

We also have a daily changing menu of homemade ice cream and sorbets.

pro Kugel / per scoop

€ 3,50