



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 von Küchenchef Theodoros Alexis am Goldenen Berg. Verarbeitet werden dabei allerdings bestmöglich Produkte aus unserer Region, von höchster Qualität und Landwirten denen wir vertrauen und die wir persönlich kennen. Das gelingt nicht mit allen Zutaten und auch nicht durchgängig, da diese Landwirte eine begrenzte Anzahl an Produkten haben. Mit der Zertifizierung für das europäische Eco Siegel und dem österreichischen Umweltsiegel, ist es Teil unserer Aufgabe daran zu arbeiten, viele nachhaltige Maßnahmen noch besser umzusetzen.

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 chef Theodoros Alexis at the Goldener Berg. The best possible products are processed from our region, of the highest quality and farmers we trust and know personally. This isn't possible with all ingredients and not consistently, as these farmers have a limited number of products. With the certification for the European Eco and also the Austrian Environmental, 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

Mit diesen Landwirten arbeiten wir besonders gerne:

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>	Österreichische Fischereien
Getreide, Nüsse & Müsli: <i>grain, nuts & cereals</i>	Getreide Gurtscher, Sieghartskirchen
Ziegenprodukte / <i>goat products</i> :	Käse Caspar, Bregenzer Wald
Fleisch / <i>meat</i> :	von heimischen Bauern deren Namen bei den Speisen angeführt sind.
A la carte, Haiming, und Handl Tyrol, Pians	

Goldener Berg SOULFOOD

Golden Smoothies

Alle frisch zubereiteten Smoothies

Beeren Power ^{E,H,F}

Gemischte Beere, Leinsamen, Erdnussbutter, Mandeln
Mixed berries, linseed, peanut butter, almonds

Greeny ^{L,H,F}

Spinat, Sellerie, Apfel, Zitrone, Mandeln
Spinach, celery, apple, lemon, almond

€ 12,00

Suppen / soups

Klassische Rindssuppe mit einer Einlage Ihrer Wahl ^{A,C,G,L}

Classic beef broth with an inlay of your choice

Kaspressknödel / cheese dumplings, Frittaten / *sliced pancakes*

€ 12,50

Vegane Tagessuppe ^{E,F,L,M,N}

Vegan soup of the day

€ 12,00

Vorspeisen & für Zwischendurch / appetizers & in betweens

Beilagensalat



^{E,F,N,M}

Side salad

€ 9,00

„Walser“ Antipasti Brettl



^{A,E,G,M,N,L}

Bergkäse von der Alpe Batzen, Speck nach Prosciutto Art, Kräuterschinken und Landjäger vom Broger aus dem Bregenzerwald, Oliven-Schmalz, fermentiertes Gemüse

„Walser“ antipasti plate

Mountain cheese from the „Alpe Batzen“, bacon, ham with herbs and „Landjäger“-sausage, olive lard, fermented vegetables

€ 24,50

Carpaccio von der gebeizten Rindernuss ^{A,C,E,H,M}

Fermentiert und eingelegte Schalotten, frittierte Kapern, Senfkörner, getrocknetes Eigelb







Carpaccio of marinated thick flank

fermented and pickled shallots, fried capers, mustard seeds, dried egg yolk

€ 31,00

Goldener Berg SOULFOOD

Klassiker / classics

- „Alpen Bowl“ ***    B,C,H,M,N,O € 19,00
Blattsalate, Dinkel, Sprossen, geröstete Karotten,
Radieschen, Blaubeeren, geröstete Kürbiskerne, Erbsen-Rote Rüben-Dressing
- „Alps bowl“ ***
lettuce, spelt, sprouts, roasted carrot, radish, blue berries, roasted pumpkin seeds, peas-beetroot-vinaigrette
- mit / with
- *gebratener Bio Hühnerbrust **grilled organic chicken breast* ^C € 29,00
- *warmer hausgeräucherter Forelle **warm smoked trout fillet* ^D € 30,00
- Clubsandwich mit Hühnerbrust** ^{A,C,G,M} € 29,00
Mariniertes Hähnchenfilet in Buttermilch & Trüffel, knuspriger Bauernspeck, Parmesan, Eisberg,
Country-Kartoffeln mit Trüffelmayonnaise
- Chicken club sandwich**
Marinated chicken fillet in buttermilk & truffle, crispy farmers bacon, parmesan, iceberg, country potatoes with truffle mayonnaise
- Vegetarisches Clubsandwich**  ^{A,C,G,M} € 29,00
Romesco mit sonnengetrockneten Tomaten, Champignons in Paprika und Kreuzkümmel
gewürzt, Rotkohl, Bergkäse, Country-Kartoffeln mit hausgemachter BBQ-Sauce
- Vegetarian club sandwich**
Romesco with sundried tomatoes, mushrooms scented with paprika and cumin, red cabbage, mountain cheese, country potatoes with homemade bbq sauce
- Paccheri Pasta**  ^{A,H,M} € 29,00
Hausgemachte Schnittlauch-Kresse Pesto, Tomatenconfit, Pinienkerne
Homemade chive and cress pesto, tomato confit, pine nuts
- Wälder Kässpätzle**  ^{A,C,G} € 25,50
Röstzwiebel, Salat
- Waelder cheese spaetzle**
fried onions, salad
- Wiener Schnitzel vom Kalb** ^{A,C} € 37,50
Petersilkkartoffel, Preiselbeeren
- Veal escalope**
parsley potatoes, cranberries

Goldener Berg SOULFOOD

Desserts

Hausgemachter Strudel des Tages ^{A,C,G,H} mit Vanillesauce, Schlagsahne oder Vanilleeis <i>Homemade strudel of the day</i> <i>with vanilla sauce, whipped cream or vanilla ice cream</i>	€ 12,50
Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster und Vanilleeis ^{A,C,G} <i>Kaiserschmarr'n with stewed plums and vanilla ice cream</i>	€ 18,50
Gerührter Eiskaffee ^G <i>Iced coffee</i>	€ 11,50
Cremiges Joghurt mit Vanillekuchen-Bisquit, Rotwein-Zimt Sauce  ^{A,C,G,O} <i>Yogurt cremeaux with vanilla sponge cake, red wine-cinnamon sauce</i>	€ 11,00

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