



A herzliches Grüß Gott im Restaurant

„Alter Goldener Berg“

Bereits 1432 kamen die ersten Siedler von Bürstegg in das damals noch völlig bewaldete Tal. Dort bauten sie als eines der ersten Häuser überhaupt den Goldenen Berg – der damals noch anders hieß und nur ein einfacher Bauernhof war. Die Stuben im vorderen Teil des Hauses stammen noch aus dieser Zeit, sind somit über 500 Jahre alt und die Höhe der Räume dementsprechend niedrig, was heute sehr gemütlich wirkt.

Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter nach einer Speisekarte die nach der LMIV, hinsichtlich Allergene 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 der gesetzlichen Mehrwertsteuer und aller erforderlichen Abgaben

**Unsere Bauernstube am Abend
für alle, die es urgemütlich lieben**

Unser „Klassiker“ Menü

Einfach, gut & beliebt

(ab 2 Personen)

Oberlecher Bauernsalat

Blattsalate, knusprige Speckwürfel,
geröstete Erdäpfel & Champignons



Fondue „Chinoise“

Sie garen die Zutaten in der heißen Suppe
Traditionsgemäß servieren wir Ihnen im Anschluß die Kraftbrühe
mit Sherry

Wir reichen Ihnen folgende Zutaten:

Insgesamt 200gr. Schweinsfilet, Rindsfilet &
Putenbrustfilet, Frankfurter,
Knoblauchbrot, Ofenkartoffel oder Pommes,
Mixed Pickels, Specksauerrahm, Currydip, BBQ Dip, Krensauce,
Kräutersauerrahm, Chilisaucе & Knoblauchdip



Kleiner Steirer

1 Kugel Vanilleeis, Kernöl,
karamellisierte Kürbiskerne

pro Person
€ 69,00

Unser „Bauernenten“ Menü

Lecker, knusprig & bekannt

(ab 2 Personen)

Kleiner Spinatsalat

Marinieter Ziegenkäse, Pinienkerne & Feigen



Ganze knusprige Bauernente

im eigenem Saft!

Serviettenknödel, Blaukraut & Dörripflaumen



Sorbetvariation

Marille, Cassis & Himbeer-Rose

Pro Person
€ 55,00

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

Unsere Bauernstube am Abend für alle, die es urgemütlich lieben

Vorspeisen

Kleines Räucherforellentatar

(Hausgeräucherte Forelle aus unserem Black Smoker)
Apfelkren, Vogerlsalat & Sauerrahm
€ 14,50

Kleines Rindercarpaccio

Rucolasalat, Balsamico, Olivenöl & Grana Padano
€ 16,50

Kleiner Oberlecher Bauernsalat

Blattsalate, knusprige Speckwürfel, Erdäpfel & Champignons
€ 12,90

Kleiner Spinatsalat

marinierter Ziegenkäse, Pinienkerne, Feigen & Brotchips
€ 12,90



Aus unserem Suppentopf

Kleiner Wiener Suppentopf

Rindfleisch, Wurzelgemüse & Schnittlauch
€ 7,90

Klassische Rindssuppe

Wurzelgemüse, Kaspressknödel & Petersilie
€ 5,90

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

Unsere Bauernstube am Abend
für alle, die es urgemütlich lieben

Grand Pièce
am Tisch tranchiert
(ab 2 Personen)

Ganze knusprige Bauernente im eigenem Saft 1
Serviettenknödel, Blaukraut & Dörrpflaumen
pro Person € 36,00



Zünftig & G'smackig

12 Stunden Sous Vide gegarte Kalbsackerl
(in unserem Black Smoker leicht geräuchert)
Speckbohnen, Erdäpfelpüree, getrocknete Tomaten & Kräuterjus
€ 28,00

Wiener Schnitzel vom heimischen Kalb
Preiselbeeren, Zitrone & Petersilienerdäpfel
€ 29,00

Tafelspitz vom heimischen Rind
Cremespinat, Wurzelgemüse, Schnittlauchsauce, Apfelkren & Röstkartoffeln
€ 28,00

Lachsforellenfilet
Kürbis-Erdäpfelragout, Brokkoli & Dill-Beurre Blanc
€ 26,00

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

**Unsere Bauernstube am Abend
für alle, die es urgemütlich lieben**

Unsere Fonduespezialitäten bekannt, allzeit beliebt & stets bewährt

Stein-Grill „Goldener Berg“

Sie grillen die Zutaten auf dem heißen Stein

Fondue „Chinoise“

Sie garen die Zutaten in der heißen Suppe

Traditionsgemäß servieren wir Ihnen im Anschluß die Kraftbrühe mit Sherry

Wir reichen Ihnen folgende Zutaten:

Insgesamt 200gr. Schweinsfilet, Rindsfilet & Putenbrustfilet, Frankfurter,
Knoblauchbrot, Ofenkartoffel oder Pommes, Mixed Pickels,
Speksauerrahm, Currydip, BBQ Dip, Krensaucе, Kräutersauerrahm, Chilisauce & Knoblauchdip
(gerne stehen wir Ihnen für besondere Wünsche zur Verfügung)

pro Person

€ 49,00



Fondue „Bourguignonne“

Sie garen die Zutaten im heißen Öl

200gr. Rindsfilet, Frankfurter, Knoblauchbrot, Pommes oder Ofenkartoffel, Mixed Pickles
Speksauerrahm, Currydip, BBQ Dip, Krensaucе, Kräutersauerrahm, Chilisauce & Knoblauchdip

pro Person

€ 55,00



Käsefondue „A.G.B.“

mit Blattsalat, 2erlei Bauernbrot, Grissini, Weintrauben & Kirschwasser

pro Person

€ 29,00



Nachbestellung

150 gr. Rindfleisch / Insgesamt 150 gr. Schweine-, Rind- & Putenbrustfilet,
pro Portion

€ 15,00

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

Unsere Bauernstube am Abend für alle, die es urgemütlich lieben

Dessert's

1 Stück Topfenknödel
im Zimt-Bröselmantel mit Marillenröster
€ 6,50

„Wilde heiße Liebe“
2 Kugeln Vanilleeis, heiße Waldbeeren & Schlagobers
€ 9,50

1 Stück Eispalatschinken
Vanilleeis, Schlagobers & Schokoladensauce
€ 7,50



Eine Kugel hausgemachtes Sorbet
Marille, Cassis oder Himbeer-Rose
€ 3,50

Darf es etwas Champagner oder Vodka dazu sein?



Schokoladenfondue
mit Vanille- & Schokoladenbiscuit, Löffelbiscuit,
Bananen, Weintrauben & Apfel

ab zwei Personen / pro Person
€ 18,00



Wir stellen Ihnen gerne unser Angebot an Dessertweinen
aus Österreich, Italien und Frankreich vor.

Die Preise unserer Weine werden für Sie sehr sorgfältig gestaltet.
Machen Sie die Probe aufs Exempel.
Studieren Sie unsere Weinkarte.
Wir scheuen keinen Vergleich!

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