



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.

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**

Oberlecher Bauernsalat

Blattsalate, knusprige Speckwürfel,
geröstete Erdäpfel & Champignons



Stein-Grill „Goldener Berg“

Sie grillen die Zutaten auf dem heißen Stein

oder

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 & Hendlbrustfilet, Frankfurter,
Knoblauchbrot, Ofenkartoffel oder Pommes, Mixed Pickels,
Cocktailsauce, Currydip, BBQ Dip, Krensauce, Kräutersauerrahm, Chilisauce & Knoblauchdip



Kleiner Steirer

2 Kugeln Vanilleeis, Kernöl, karamellisierte Kürbiskerne

pro Person
€ 69,00

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.

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

Vorspeisen

Kleines Räucherforellentatar

(Hausgeräucherte Forelle aus unserem Black Smoker)
Apfelkren, Vogersalat, Sauerrahm & Schwarzbrot
€ 13,50

Kleiner Oberlecher Bauernsalat

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

Kleiner Spinatsalat

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



Aus unserem Suppentopf

Kleine Kürbiscremesuppe

Kernöl & Schnittlauch
€ 6,90

Kleiner klassischer Wiener Suppentopf

Rindfleisch, Nudeln & Wurzelgemüse
€ 7,90

Klassische Rindssuppe

Wurzelgemüse, Kaspressknödel & Petersilie
€ 5,90

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

Grand Pièce

am Tisch tranchiert

(ab 2 Personen / gerne auf Vorbestellung)

Prime Rib Steak vom heimischen Rind

Erdäpfelgratin, Wintergemüse, Spinat, Sauce Bernaise & Rosmarinjus
pro Person € 55,00

Ganze knusprige Bauernente im eigenem Saft 1

Serviettenknödel, Blaukraut & Kohlsprossen
pro Person € 35,00



Zünftig & G'schmackig

12 Stunden Sous Vide gegarte Kalbsackerl

Speckbohnen, cremiger Ribelmals, getrocknete Tomaten & Kräuterjus
€ 28,00

Wiener Schnitzel vom heimischen Kalb

Preiselbeeren, Zitrone, Petersilienerdäpfel oder warmen Erdäpfel-Gurkensalat
€ 27,50

Kräuterrisotto

Tomaten, Zucchini, Wilde Rauke & Pinienkerne
€ 21,00

Forellenfilets „Müllerin Art“

Röstkartoffeln, Brokkoli, Karotte & Mandelbutter
€ 26,00

**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 & Hendlbrustfilet, Frankfurter,
Knoblauchbrot, Ofenkartoffel oder Pommes, Mixed Pickels,
Cocktailsauce, 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
Cocktailsauce, Currydip, BBQ Dip, Krensaucе, Kräutersauerrahm, Chilisauce & Knoblauchdip

pro Person

€ 55,00



Hausgemachtes Käsefondue „A.G.B.“

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

pro Person

€ 29,00



Nachbestellung

150 gr. Rindfleisch, pro Portion / Insgesamt 150 gr. Schweine-, Rind- & Hendlbrustfilet, pro Portion
€ 15,00

Unsere Bauernstube am Abend
für alle, die es urgemütlich lieben

Dessert´s

2 Stück Topfenknödel
im Zimt-Bröselmantel mit Marillenröster
€ 10,50

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



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!