



# 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, Chilisauce & 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

#### **Marinerter Tafelspitz**

Käferbohnsalat / Kernöl / Blattsalat  
€ 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**<sup>1</sup>  
Serviettenknödel, Blaukraut & Dörrpflaumen  
pro Person € 36,00



**Zünftig & G'smackig**

**Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken**  
Speckbohnen, Erdäpfelpüree, Karotten, Röstzwiebeln & Senfjus  
€ 29,00

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

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

**Lachsforellenfilet**  
Belugalinsen-Gemüse, Brokkoli & Vogerlsalat  
€ 26,00

**Bärlauch-Bergkäseknödel**  
Wintergemüse, Sauerrahm, Haselnüsse & Wilde Rauke  
€ 22,50

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.“ (ab 2 Personen)**

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

**Klassischer Schokohupf**  
Vanilleeis, Schlagobers & Schokoladensauce  
€ 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!

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