

Herzlich Willkommen im

das GOLD's RESTAURANT-BAR-LOUNGE

Bei uns spielen Frische, Saisonalität, Authentizität und Regionalität immer die Hauptrollen.

Der Verzicht auf Fertigprodukte und lokaler Einkauf unterstreichen zusätzlich unsere Ambition, dem Essen eine hohe Wertigkeit und Ehrlichkeit zu geben - gesund, frisch, geschmackvoll und in bester Qualität!

Sollten daher einmal nicht alle Speisen verfügbar sein, sind wir für Ihr Verständnis dankbar!

Allergeninformation laut EU-LMIV 1169/2011



Zum perfekten Beginn

Campari Soda		4,90
Campari Orange		6,90
Spritz Aperol		7,50
Limoncello Spritz		7,50
Frizzante „Rosé“	0,1l	4,70
Sektellerei Szigeti, Gols, Burgenland		
Grüner Veltliner Sekt Brut	0,1l	5,50
Sektellerei Szigeti, Gols, Burgenland		

Offene Weine

Grüner Veltliner „Salomon“	1/8l	5,60
Weingut Salomon Undhof, Kremstal DAC		
Riesling Gutswein VDP	1/8l	5,30
Weingut Prinz von Hessen, Geisenheim, Johannisberg		
Rosé „Moments“	1/8l	5,60
Weingut Markus Huber, Reichersdorf, Traisental		
Blaifränkisch „Heinrich“	1/8l	6,80
Weingut Heinrich, Gols, Neusiedlersee		
Cote du Rhone Village Plan de Dieu	1/8l	6,30
Ferraton Pere & Fils		

Alle Weine / Sekt können **Schwefeldioxid / Sulfite** enthalten!
Allergeninformation laut EU-LMIV 1169/2011

Ein Sortiment an weiteren, ausgewählten Weinen
finden Sie in unserer Weinkarte.

Alle Preise in Euro inklusive aller Abgaben und Steuern!

Gedeck

Regionale Köstlichkeit
mit Butter | Gebäck

5,00
A|C|G|N|O

Vorspeisen

Tatar vom Weiderind
Wachtelei | Zitronen Mayo | Perlzwiebel | Chili

15,00
A|C|G|M|O

Glasierte Jakobsmuschel
Paprika Relish | knuspriger Rahm | Erdäpfel

16,00
A|B|C|D|G|O

Suppen

Consommé vom Galloway Rind
dazu Frittaten oder Kaspressknödel

6,00
A|C|G|L|O

Petersilienwurzel Schaumsuppe
Pumpernickel | Mangalitza Speck Praline

7,00
A|C|D|G|N|O

Fische

Thorhof Forellenfilet
mit Zartweizen Risotto | Oliven-Paradeiser Tapenade | Mandel

28,00
A|D|G|H|O

Wildkräuter Zander
mit Edelpilzpasta | Paradeiser Essenz

29,00
A|C|D|G|O

Alle Preise in Euro inklusive aller Abgaben und Steuern!

Hauptspeisen

Filet vom Ochs 200g Pfeffer Blunze Speck junges Gemüse Steakpommes	34,00 G M O
Geschmortes Kalbsackerl Dirndl Krenpüree Wurzelgemüse	28,00 G L O
Rieslings-Kalbsbeuschel junger Lauch Serviettenknödel	24,00 A C G L O
Surschnitzel vom Tullnerfelder Strohschwein Erdäpfel- Vogelsalat Preiselbeeren Zitrone	21,00 A C G N O
Wiener Schnitzel vom Milchkalb Erdäpfel- Vogelsalat Preiselbeeren Zitrone	28,00 A C G N O
Rosmarin Lammhüfte medium Sojabohnen Risotto junges Gemüse Zwiebel	27,00 G O
Altwiener Tafelspitz Cremespinat Rösterdäpfel Apfelkren	28,00 A G L O
Geschmortes Paprikahendl Topfenspätzle Sauerrahm	24,00 A C G O
Paradeiser Linguine Babyspinat Schafkäse Pinien	17,00 A C G H O
Veganes Kokoscurry Limette Basmati Mandel mit Garnelen	16,00 H O 26,00 B G H O

Dessert

Hausgemachter Karamellisierter Kaiserschmarren mit Wachauer Marillenröster	12,00 A C G N O
Gebackene Topfenockerl Sauerkirsche Vanille	10,00 A C G N O
Gezogener Apfelstrudel mit Schlagobers	6,00 A C G N O
Hausgemachte Mehlspeise	7,00 A C G H N O
Käseauswahl Chutney hausgemachtes Fruchtbrot	12,00 A C G H N O

Alle Preise in Euro inklusive aller Abgaben und Steuern!

Zwischendurch

Gold's Burger 200g Rind Speck Cheddar Honig Zwiebel BBQ Pommes	19,00 A C G N O
Chili con Carne Rindfleisch Bohnen Chili	16,00 A G N O
Roastbeef Sandwich Blattsalat rosa Rinderrücken Remoulade Kren	17,00 A C G N O
D&C Backhendl Salat gebackene Oberkeule Blattsalat Honig-Senf Brotchips	18,00 A C G M O
Würziges Schwarzbrot Eierspeise Bergkäse junger Lauch Blattsalat	16,00 A C G N O

Alle Preise in Euro inklusive aller Abgaben und Steuern!

Alkoholfrei

Genussregion „Traisentaler Fruchtsäfte“ - Wein & Obstkultur Preis

Jonagold Apfelsaft	0,25 l	5,00
Veltliner Traubensaft	0,25 l	5,00
Dirndl Fruchtnektar	0,25 l	5,00
Mineralwasser prickelnd / still	0,33 l	3,90
Coca Cola / CC Light / CC Zero	0,33 l	3,90
Almdudler / Sprite / Fanta	0,33 l	3,90
Schweppes Tonic / Bitter Lemon / Ginger Ale	0,20 l	3,90
Rauch Fruchtsäfte	0,20 l	3,90
Rauch Eistee Zitrone	0,33 l	3,90
Apfelsaft / Orangensaft	0,25 l	3,50
Apfelsaft / Orangensaft gespritzt	0,50 l	4,00

Bier

Egger Premium vom Fass	0,30 l	4,40
	0,50 l	4,90
Erdinger Weißbier Hefetrüb	0,50 l	5,30
Radler	0,33 l	4,20
Radler	0,50 l	4,50
Egger Zisch alkoholfrei	0,50 l	4,20

Alle Preise in Euro inklusive aller Abgaben und Steuern!

Kaffee

Espresso - schwarz / braun	3,40
Doppelter Espresso - schwarz / braun	4,80
Espresso verlängert - schwarz / braun	4,00
Espresso Macchiato - kleiner Espresso mit Milchschaum	3,80
Melange - Verlängerter mit heißer, geschäumter Milch	4,80
Cappuccino - Espresso mit feinstem Milchschaum	5,20
Latte Macchiato - Espresso mit heißer Milch und Milchschaum geschichtet	5,20
Flat White - Doppelter Espresso mit Milchschaum	5,20

Ihr Kaffee kann auf Wunsch koffeinfrei und mit Soja- oder Hafermilch
(nach Verfügbarkeit) zubereitet werden.
Preiszuschlag € 0,50

Kaffeespezialitäten

Irish Coffee Doppelter Espresso im Glas mit Irish Whiskey, braunem Zucker und leicht geschlagenem Obers	8,50
Caffè Corretto kleiner Espresso mit Grappa	6,50
Affogato al caffè Espresso mit Vanilleeis	5,20

Obstbrände · Grappa

NONINO Grappa il Moscato	2 cl	4,90
POLI Grappa Sarpa Oro Big Mama	2 cl	4,90

Edelbrände

Alter Apfel, Gölles	2 cl	5,60
Alte Zwetschke, Gölles	2 cl	5,90
Herzkirsche, Gölles	2 cl	6,40
Williamsbrand, Guglhof	2 cl	6,40
Waldhimbeerbrand, Guglhof	2 cl	9,80
Himbeer „Vom ganz Guten“, Hämmerle	2 cl	6,90
Vogelbeer, Pfau	2 cl	9,80
Quitte, Reisetbauer	2 cl	12,00

Cognac · Weinbrand · Armagnac

Remy Martin VSOP	4 cl	9,80
Martell Cordon Bleu	4 cl	24,00
Hennessy XO	4 cl	36,00
Cles de Ducs Armagnac XO	4 cl	16,00
Metaxa 7*	4 cl	6,20

Liköre · Bitters

Drambuie	4 cl	7,90
Cointreau, Grand Marnier Cordon rouge	4 cl	7,40
Amaretto di Saronno	4 cl	5,60
Bailey's Irish Cream	4 cl	5,60
Jägermeister, Fernet Branca, Ramazotti	4 cl	5,60
Averna Amaro Siciliano	4 cl	5,60

Alle Preise in Euro inklusive aller Abgaben und Steuern!