



HERZLICH WILLKOMMEN IM HOTEL GOLDENER BERG
WELCOME TO HOTEL GOLDENER BERG



Willkommen im Johannesstübli,
wo alpine Eleganz auf eine moderne, pflanzenbasierte Küche trifft. In unserem mehrfach ausgezeichneten Fine-Dining-Restaurant erleben Sie den Geschmack der Region – von vegetarischen und veganen Meisterwerken bis hin zu optionalen Fisch- und Fleischkreationen zubereitet von Küchenchef Theodoros Alexis.
Genießen Sie Gaumenfreuden, die nachhaltig, saisonal und voller Raffinesse sind, begleitet von einer exquisiten Weinauswahl aus einem der größten Keller Österreichs.

*Welcome to Johannesstübli,
where alpine elegance meets modern plant-based cuisine. In our award-winning fine dining restaurant, you will savor the flavors of the region – From vegetarian and vegan masterpieces to exquisite fish and meat creations – all lovingly crafted by Executive Chef Theodoros Alexis. Relish culinary delights that are sustainable, seasonal, and refined, paired with an exquisite selection of wines from one of Austria's largest cellars.*

Set within the unique ambiance of a 150-year-old parlor, you can feel the love and history embedded in these walls.

Viel Spaß beim Genießen!
Have fun and enjoy!

Daniela Pfefferkorn, Direktor Markus Mathis und das gesamte goldene Team

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>	Vorarlberg Milch & Tirol Milch	
Bergkäse / <i>mountain cheese:</i>	Sennerei Alpe Batzen, Schröcken und Käse Caspar, Bregenzerwald	
Obst & Gemüse <i>fruits & vegetables:</i>	Fruchtexpress	
Pilze, Essige & Öle: <i>mushroom, vinegar & oils</i>	Pilz Lenz, Lauterach	
Süßwasser- und Salzwasser <i>sweetwater- and saltwater fishes</i>	Fisch Peer, Innsbruck	
Getreide, Nüsse & Müsli: <i>grain, nuts & cereals</i>	Getreide Gurtscher, Sieghartskirchen	
Ziegenprodukte / <i>goat products:</i>	Sennerei Metzler, Egg	
Fleisch / <i>meat:</i>	von heimischen Bauern deren Namen bei den Speisen angeführt sind. Metzgerei Walser und Handl Tyrol, Pians	



Gruß aus der Küche

Vorspeise | *starters*

Fenchelcarpaccio | *Fennel carpaccio*

mit Apfeldressing und Haselnusscrumble mit Kräutern
with apple dressing and hazelnut crumble with herbs

Tatar vom Hirsch | *Venison tartare*

mit Texturen von Pastinake und Belper Knolle
with parsnip textures and Belper Knolle cheese

Suppen | *soups*

Pastinakensuppe | *Parsnip soup*

mit Haselnussgranola und aromatischem Öl
with hazelnut granola and aromatic oil

Brühen-Trilogie | *Broth Trilogy*

Gemüse-Misobrühe
Vegetable miso broth

Klare Krustentier-Bisque mit Cognac & Zitrone
Clear shellfish bisque with cognac & lemon

Brühe vom Rind mit Wachholder und brauner Butter
Beef broth with juniper and brown butter



Hauptspeisen | *main courses*

**Geräuchertes Filet
vom Rind**

Smoked beef fillet

**Grünkohlrisotto
mit Grünkohlchips und
Yoghurtpulver**

Kale risotto
with kale chips and yoghurt
powder

Gegrillter Wolfsbarsch

Grilled sea bass

Wirsingroulade | *Savoy cabbage roulade*
mit Gemüse, Kartoffelschaum und schwarzem Trüffel
with vegetables, potato espuma and black truffle

Dessert

Selektion von Schokolade und Macarons
Chocolate and macaron selection

Karamell-Gâteau
Caramel gateaux
mit Popcorn, Mandel- und Vanillesablé
with popcorn, almond- and vanilla shortbread

Als 3-Gang Menü <i>as a 3-course menu</i>	€ 84,--	vegan € 76,--
Als 4-Gang Menü <i>as a 4-course menu</i>	€ 98,--	vegan € 86,--
Als 5-Gang Menü <i>as a 5-course menu</i>	€ 118,--	vegan € 98,--
Als 6- Gang Menü <i>as a 6- course menu</i>	€ 138,--	vegan € 110,--

Alle Preise verstehen sich inklusive aller gesetzlichen Abgaben und Steuern
All prices include VAT and all necessary taxes



Unsere Philosophie | *Our philosophy*

Im Johannesstübli steht das Wohl unserer Gäste im Mittelpunkt – für Körper, Geist und Seele. Als Teil unseres ECO-zertifizierten Holistic Mountain Selfcare Resorts verpflichten wir uns, nur das Beste aus der Natur auf Ihren Teller zu bringen.

Unsere Zutaten stammen größtenteils aus biologischem Anbau und werden von regionalen Produzenten mit Liebe und Sorgfalt gewonnen. Unsere plant-based alpine cuisine verbindet die Ursprünglichkeit der Berge mit modernster Kulinarik. Sie ist nicht nur gesund und nährstoffreich, sondern garantiert auch höchste Qualität und geschmackliche Perfektion. Seit 1991 ehren uns renommierte Auszeichnungen wie die Gault&Millau-Hauben für unser Engagement und unsere Kreativität.

Ergänzt wird Ihr kulinarisches Erlebnis durch unseren beeindruckenden Weinkeller, der von unserem erfahrenen Sommelier betreut wird. Lassen Sie sich von seiner Expertise begleiten und entdecken Sie die perfekte Weinbegleitung zu jedem Gericht.

Das Johannesstübli ist mehr als ein Restaurant – es ist ein Ort, an dem Genuss und Nachhaltigkeit Hand in Hand gehen, wo jeder Bissen Ihre Sinne verwöhnt und Ihre Gesundheit stärkt. Erleben Sie bei uns Fine Dining auf höchstem Niveau, im Einklang mit der Natur und den Prinzipien des bewussten Lebens.

At Johannesstübli, the well-being of our guests takes center stage – for body, mind, and soul. As part of our ECO-certified Holistic Mountain Selfcare Resort, we are committed to bringing only the finest nature has to offer to your plate. Our ingredients are predominantly sourced from organic farming and lovingly provided by regional producers.

Our plant-based alpine cuisine blends the authenticity of the mountains with cutting-edge culinary artistry. It is not only wholesome and nutrient-rich but also guarantees the highest quality and exquisite taste. Since 1991, prestigious accolades such as Gault&Millau toques have honoured our dedication and creativity.

Immerse yourself in the historic charm of our 150-year-old parlor, where the ambiance radiates history and warmth. The attention to detail infused in these walls makes every visit a truly unique experience.

Your culinary journey is further enhanced by our remarkable wine cellar, curated by our expert sommelier. Let their expertise guide you in discovering the perfect wine pairing for every dish. Johannesstübli is more than a restaurant – it is a place where indulgence and sustainability go hand in hand, where every bite delights your senses and nurtures your health. Experience fine dining at its best, in harmony with nature and the principles of mindful living.

Wir wünschen Ihnen einen wundervollen kulinarischen Abend!
We wish you a wonderful culinary evening!

Alle Preise verstehen sich inklusive aller gesetzlichen Abgaben und Steuern
All prices include VAT and all necessary taxes




Offene Weine im Johannesstübli

Weißwein | *white wine*


Grüner Veltliner | Ried **GOLDBERG** Alte Reben | Kremstal ^{DAC} **2021**
Weingut Salomon Undhof, Stein an der Donau
0,1 l | € 12,50

Weissburgunder „TERASSEN“ | Wachau ^{DAC} Smaragd **2024**
Weingut Rudi Pichler, Wösendorf
0,1 l | € 11,50


Cuvee SOL | Burgenland  **2022**
Chardonnay, Sauvignon Blanc
Weingut Gesellmann, Deutschkreutz
0,1 l | € 12,50

MÂCON-VERZÈ LES CHENES AOC | Chardonnay **2021**
Maison Olivier Leflaive, Puligny-Montrachet
0,1 l | € 18,50

Rotwein | *Red wine*

PINOT NOIR „P“ | Reserve  **2021**
Weingut Fritsch, Oberstockstall
0,1 l | € 14,--

IMPÉRIAL ROT 2012
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Schloss Halbturn, Halbturn
0,1 l | € 17,50

COR RÖMIGBERG | Dolomiti IGT  **2015**
Cabernet Sauvignon, Petit Verdot
Weingut Alois Lageder, Margreid
0,1 l | € 18,--

CHÂTEAU HAUT MARBUZET CRU BOURGEOIS 2009
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Château Haut Marbuzet, Saint-Estèphe
0,1 l | € 17,50



Alkoholfreie Begleiter | *Non alcoholic choices*

Aperitif

Verjus Sprizz

€ 8,--

Virgin

Gin 0% | Undone

Gin-Wildberry & Tonic

€ 13,50

Sparkling Tea | Traubensaft gemischt mit Tee

Lysegron / Bla / Rod

0,1 l | € 13,50

Weintrauben / Grapes

Traubensaft

Gelber Muskateller | mini f.x. 2024

Weingut F.X. Pichler, Oberloiben

0,10 l | € 7,50

Traubensaft

Pinot Noir | „Schützner Dorflagen“ 2020

Weingut Prieler, Schützen am Gebirge

0,10 l | € 7,50

Zeronimo Leonis Blend

entalkoholisierter Rotwein

Weingut Heribet Bayer, Neckenmarkt

0,1 l | € 14,50

Shrub's

Ein alkoholfreier hausgemachter Sirup aus einer Kombination konzentrierter Früchte, Aromen, Zucker und Essig.

A non-alcoholic homemade syrup made from a combination concentrated fruits, flavors, sugar and vinegar.

Golden Shrub

Birne | Mandarine | Quitte

0,20 l | € 9,50

„Greenie“

Gurke | Sellerie

0,20 l | € 9,50

Alle Preise verstehen sich inklusive aller gesetzlichen Abgaben und Steuern
All prices include VAT and all necessary taxes