Unser Mittagstisch / *our lunch menu*

(von 11:30 bis 15:00 Uhr / *from 11:30 am to 03:00 pm*)

Suppen / *soups*

Hausgemachte Gulaschsuppe vom heimischen Rind L,O — € 17,00
Kartoffeln, Paprika, Sauerrahm
Homemade savoury goulash soup, *potatoes, bell peppers, sour cream*

Klassische Rindssuppe mit einer Einlage Ihrer Wahl A,C,G,L — € 16,50
Classic beef broth with garnish of your choice
Kaspressknödel / *cheese dumplings*
Frittaten / *sliced pancakes*
Leberknödel / *liver dumplings*

Zwiebelsuppe, Thymian, Röstzwiebeln, Knoblauchbrot A,O — € 15,00
Onion Soup, thyme, fried onions, garlic bread

Vorspeisen / *starters*

Das „Alter Goldener Berg" Jausen Brettl A,G,M,O
"Alter Goldener Berg" snack board
Landjäger, Schinkenspeck, Schopfspeck, 2 Stück feinster Bergkäse, eingelegtes Gemüse — € 29,50
Bauernschmalz, Senf, Kren, Brot und Butter
Landjäger sausage, variety of bacon, 2 pieces of finest mountain cheese, pickled vegetables, farmer's lard, mustard, horseradish, bread and butter

Gemischter Salat — groß / *large* € 22,--
Mixed salad — klein / *small* € 17,--

Alter Goldener Berg Salat M,N — groß / *large* €20,--
Alter Goldener Berg Salad — klein / *small* €15,--
Verschiedene Blattsalate, Radieschen, geröstete Kürbiskerne, Honig-Senf Dressing, Karotte, Rotkraut
Various leaf salads, radishes, roasted pumpkin seeds, honey-mustard dressing, carrot, red cabbage

Sie können hinzufügen.../ *You can add...*
Saiblingsfilet und frischem Kren** / ***char fillet *and horseradish cream* + € 15,--

Unser Mittagstisch / *our lunch menu*

(von 11:30 bis 15:00 Uhr / *from 11:30 am to 03:00 pm*)

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und aller erforderlichen Abgaben.
All prices include VAT and all necessary taxes.

Hauptgänge / *main courses*

Zweiebelrostbraten, Röstzwiebeln, Kartoffelpüre mit Trüffelöl — € 38,--
Onion roast beef, *roasted onions, potato pure with truffle oil*

Wiener Schnitzel, Petersilkartoffeln oder Pommes, Preiselbeeren A,G,C — vom Kalb / *veal* € 42,--
Viennese Schnitzel, *parsley potatoes or French fries, cranberries* — vom Huhn/ *chicken* € 38,--

Jägerschnitzel von Kalb, Pilzsauce, Butterspätzle A,C,G — € 44,--
Hunter's schnitzel from Veal, *mushroom sauce, buttered spätzle*

Gegrillte Forelle mit Zitrone, Petersilienkartoffeln und Beilagensalat D,A,O — € 47,--

Grilled trout, parsley potatoes and side salad

Tiroler Gröstel vom Tafelspitz, Spiegelei, Bauernsalat C,G,O
Tyrolean pan-fried beef *with brat potatoes, fried egg, farmer's salad* — € 30,--

Knusprigem Backhendl mit Kartoffelsalat, schnittlauch A,G,M
Fried chicken, *with potato salad, chives* — € 31,--

Käsepätzle, Vogerlsalat A,C,G — € 28,--
Austrian cheese noodles*, lamb's lettuce*

Kärtner Kasnudeln, Butteremulsion, Petersilie, Bergkäse A,C,G
Carinthian Kasnudeln*, butter emulsion, parsley, mountain cheese* — € 29,--

Buchteln mit Aprikosen und Vanillesauce A,C,G
Buchteln with apricots, Vanilla sauce — € 25,--

Vorarlberger Käsefondue mit kleinen Kartoffeln G,M,O
Brot, Marillenbrand, Senfgurken, getrocknete Marillen, Trauben und Walnüsse
Vorarlberg cheese fondue with small potatoes
bread, apricot brandy, mustard pickles, dried apricots, grapes and walnuts ..... pro Person — € 65,--

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und aller erforderlichen Abgaben.
All prices include VAT and all necessary taxes.

Unser Mittagstisch / *our lunch menu*

(von 11:30 bis 15:00 Uhr / *from 11:30 am to 03:00 pm*)

Desserts / *desserts*

Hausgemachter Apfelstrudel A,C,G — *€ 15,--*
Homemade apple strudel
mit Schlagobers/ *with whipped cream* — + € 1,--
Vanillesauce oder Vanilleeis/ *vanilla sauce or vanilla ice cream* — + € 2,--

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster und Apfelmus A,C,G,O
Kaiserschmarrn *with stewed plums and apple puree* — € 30,--
(bis zu 30 Minuten Zubereitungszeit / *up to 30 minutes preparation time)* — klein / *small* — € 23,--

Linzer Torte A,C,G,O
Linzer Tarte
mit Mandeln und Himbeeren/ *with almond and rasberries* — € 19,--

Kleiner Steirer G
1 Kugel Lecher Heumilch Vanilleeis, Kürbiskernöl, karamellisierte Kürbiskerne, frische Minze
1 scoop of vanilla ice cream from Lecher hay milk*, pumpkin seed oil, roasted pumpkin seeds, fresh mint* — € 10,--

Hausgemachte Sorbets und Eis G — pro Kugel/ *per scoop* — € 4,50
Homemade sorbets and ice cream

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und aller erforderlichen Abgaben.
All prices include VAT and all necessary taxes.