

# HERZLICH WILLKOMMEN IM HOTEL GOLDENER BERG

WELCOME TO HOTEL GOLDENER BERG



## - Alpine products meet boho lifestyle -

Inspiriert von Gerichten aus aller Welt – bunt, fröhlich, frisch und gut für uns, „plant based alpine cuisine“ - das ist die kosmopolitische Küche von Küchenchef Theodoros Alexis am Goldenen Berg. Verarbeitet werden dabei allerdings bestmöglich Produkte aus unserer Region, von höchster Qualität und Landwirten denen wir vertrauen und die wir persönlich kennen. Mit der Zertifizierung für das europäische Eco Siegel und dem Österreichischen Umweltzeichen, ist es Teil unserer Aufgabe daran zu arbeiten, viele nachhaltige Maßnahmen noch besser umzusetzen. Lassen auch Sie sich inspirieren von der – wie wir finden: Ganzheitlichen Bergküche für die Seele – Boho Lifestyle eben!

*Inspired by dishes from all over the world - colourful, cheerful, fresh and good for us, "plant based alpine cuisine" - this is the cosmopolitan cuisine of chef Theodoros Alexis at the Goldener Berg. The best possible products are processed from our region, of the highest quality and from farmers we trust and know personally. With the certification for the European Eco Seal and also the Austrian Environmental Seal, it is our task to implement many sustainable measures even better.*

*Let yourself be inspired by the - as we call it: Holistic mountain cuisine for the soul - boho lifestyle!*

Viel Spaß beim Genießen.  
*Have fun and enjoy.*













**Daniela Pfefferkorn, Direktor Markus Mathis**  
& 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), Käse Caspar (Bregenzerwald)
Obst & Gemüse / <i>fruit &amp; vegetables:</i>	Fruchtexpress
Pilze, Essige & Öle: <i>mushroom, vinegar &amp; oils:</i>	Pilz Lenz, Lauterach
Süßwasser- und Salzwasser Fisch: <i>sweetwater- and saltwater fish:</i>	Fisch Peer (Innsbruck)
Getreide, Nüsse & Müsli: <i>grain, nuts &amp; cereals:</i>	Getreide Gurtscher (Sieghartskirchen)
Ziegenprodukte / <i>goat products:</i>	Käse Kaspar (Bregenzerwald)
Fleisch / <i>meat:</i>	von heimischen Bauern, deren Namen bei den Speisen angeführt sind. Metzgerei Walser (Meiningen) und Handl Tyrol (Pians) <i>from local farmers</i>

# Goldener Berg SOULFOOD

## Vorspeisen, Salate & für Zwischendurch / appetizers, salads & for in between




<b>„Frische Austern“ Alpin Style</b> (nach Verfügbarkeit) <sup>A,R,H,O</sup> Roggen-Speckbrot und 3 verschiedenen Saucen <i>"Fresh Oysters" alpine style (subject to availability) Rye bacon bread and 3 different sauces</i> per Stück / per piece	€	9,--
<b>Carpaccio von der gebeizten Rindernuss</b> <sup>A,G,M,O</sup>  Fermentierte Zwiebeln, gebratene Kapern, Senfkörner, gebeiztes Eigelb und Bergkäse-Espuma <i>Beef Carpaccio</i> <i>Fermented onion, fried capers, mustard seeds, cured egg yolk, mountain cheese espuma</i>	€	33,--
<b>Oberlecher Antipasti Brettl</b> <sup>A,E,G,M,N,L</sup>  Auswahl an Alpenkäse, Prosciutto Crudo, Salami, Bauernbutter, Olivenpaste, getrocknete Tomaten, Grissini <i>Antipasti plate</i> <i>Selection of Alpine cheese, prosciutto crudo, Salami sausage, butter, olive paste, sundried tomatoes, breadsticks</i>	€	29,--
<b>Kirschtomatensalat</b> <sup>G</sup>  Mit lokalem, frischem Ziegenkäse, rote Früchte-Chutney, Holunderessig-Dressing und Kräutertuile <i>Cherry tomato salad</i> <i>Local fresh goat cheese, red fruits chutney, elderberry vinegar dressing, herb tuile</i>	€	24,--
<b>Goldener Berg Alpen Bowl</b> <sup>G,O,M</sup>    Blattsalate, Dinkel, geröstete Karotten, Radieschen, Kürbiskerne, Gersten, Rotkohl, Weißhönig-Vinaigrette <i>Alpine Bowl „Goldener Berg“</i> <i>Lettuce, spelt, roasted carrots, radishes, pumpkin seeds, barley, red cabbage, white honey vinaigrette</i> Kleine Portion/ small portion	€	27,50
<b>Vitalsalat</b> <sup>G,O,M</sup>    Bunte Blattsalate, Mais, Tomate, Gurke, rote Zwiebel Frische Kräuter, natives Olivenöl extra, Essig <i>Vital salad</i> <i>Mixed salad leaves, corn, tomato, cucumber, red onion, fresh herbs, extra virgin olive oil, vinegar</i> Kleine Portion/ small portion	€	22,--
<b>Salate mit.../ Salads with...</b> *** gebratener Hühnerbrust, mariniert mit frischem Oregano und Zitrone  <i>roasted chicken marinated with fresh oregano and lemon</i>	€	+9,50
**** 4 Stück Riesengarnelen / 4 king prawns	€	+14,--

# Goldener Berg SOULFOOD






## Vorspeisen, Salate & für Zwischendurch / appetizers, salads & for in between

<b>„Hangover“</b> A, C, G, M		€ 26,--
<b>Alpines Frühstück / Alpine Breakfast Plate</b>		
Ein knusprig gebratenes Spiegelei, kross gebratener Speck, gerösteten Kirschtomaten, sautierte Champignons, Liptauer, frische Butter, warmes Brot, Heidelbeeren		
<i>A crisp-edged fried egg, crispy bacon, roasted cherry tomatoes, sautéed mushrooms, creamy Liptauer spread, fresh butter, warm bread, blueberries</i>		

## Aus dem Suppentopf / our soups

<b>Klassische Rindssuppe</b> mit einer Einlage Ihrer Wahl A,C,G,L		€ 16,--
<i>Classic beef broth with an add-in of your choice</i>		
Kaspressknödel / <i>Cheese dumplings</i>		
Frittaten / <i>Sliced pancakes</i>		
Leberknödel / <i>Liver dumplings</i>		
<b>Karottensuppe</b> A	 	€ 14,50
Ingwer, Kurkuma, hausgemachtes Croutons		
<b>Carrot soup</b>		
<i>Ginger, turmeric, homemade crouton</i>		









## Pasta

<b>Tagliatelle</b>		
Aglie e Olio / <i>Aglie e Olio</i> A,C,G		€ 26,--
Kleine Portion / <i>Small portion</i>		€ 21,--
*** mit gebratener Hühnerbrust, mariniert mit frischem Oregano und Zitrone		
<i>with roasted chicken marinated with fresh oregano and lemon</i>		€ +9,50
*** mit 4 Stück Riesengarnelen / <i>with 4 king prawns</i>		€ +14,--
<b>Tagliatelle</b>		
mit schwarzem Trüffel, in leichter Cremesauce G,L,O,A		€ 40,--
<i>with black truffle in a light cream sauce</i>		
Kleine Portion / <i>Small portion</i>		€ 33,--
<b>Bucatini</b>		
mit Kräuterpesto A,G		€ 29,50
<i>with alpine herbs pesto</i>		
Kleine Portion / <i>Small portion</i>		€ 23,50
mit Pilzgulasch, Petersilie, Majoran, Haselnüssen A,H,M		€ 29,50
<i>with mushroom goulash, parsley, marjoram, hazelnuts</i>		
Kleine Portion / <i>Small portion</i>		€ 24,50

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

# Goldener Berg SOULFOOD

## Hauptgänge/ main courses

- Hausgemachte Quiche** <sup>A,C,G,L,N</sup>  € 29,--  
Spinat, Frühlingszwiebel, mariniertes Fenchel-Gurkensalat  
*Homemade quiche*  
*Spinach, spring onion, marinated fennel-cucumber-salad*
- Knusprig gebratenes Lachsfilet** <sup>D,G,H</sup>    € 40,--  
Selleriecreme, grüner Spargel, Karotten, Salbeisauce  
*Salmon fillet with crispy skin*  
*Celery cream, green asparagus, carrots, sage sauce*
- Goldener Berg - Pulled Beef Burger aus Tirol** <sup>A,L,M,O,G</sup>  € 37,--  
Briochebrot, hausgemachte eingelegte Gurken, Tongenburger Ziegenkäse, Speck vom Händle, Trüffelmayonnaise, Eisbergsalat  
Wahlweise mit Pommes frites oder Beilagensalat  
*Goldener Berg - Pulled beef burger from Tyrol*  
*Brioche bun, homemade pickled cucumbers, Tongenburger goat cheese, bacon from Händle, truffle mayonnaise, iceberg lettuce*  
*Served with French fries or salad on the side*
- Paillard vom Kalb** <sup>G</sup>  € 39,--  
Zitronendressing, Rucola, Parmesan, Olivenöl  
Süßkartoffelpommes  
*Veal Paillard*  
*Lemon dressing, rocket, parmesan, olive oil*  
*Served sweet potato fries*
- Gegrilltes Putenfilet** <sup>M,G,O</sup>  € 38,--  
Pastinaken, saisonales Gemüse, Currysauce  
*Roasted Turkey fillet*  
*Parsnip, seasonal vegetables, curry sauce*
- Käsefondue vom Vacherin Mont d'Or 480g** <sup>A,C,G,O</sup>  € 49,--  
Kleine Kartoffeln, Knoblauchbrot, Essiggemüse, getrocknete Aprikosen  
*Cheese fondue of Vacherin Mont d'Or 480g*  
*Small potatoes, garlic bread, pickled vegetables, dried apricots*







## Goldener Berg Grill

von 11:30 – 15:00 / from 11:30 am – 3:00 pm

(nur bei Schönwetter auf der Terrasse / only on the terrace when the weather is nice)

Alle Gerichte vom Grill werden mit einem Beilagensalat,  
sowie zwei Saucen Ihrer Wahl serviert.

All grilled dishes are served with a side salad and two sauces at your choice.

<b>Dry Aged T-Bone Steak 500 g</b> G, L, O, M	€	74,--
<b>Tomahawk Steak vom Rind für 2 Personen, ca. 1,2 kg</b> G, L, O, M <i>Beef tomahawk steak for 2 people, approx. 1,2 kg</i>	€	128,--
<b>Spareribs</b> , mariniert in BBQ Sauce G, L, O, M  <i>Marinated pork spareribs in BBQ sauce</i>	€	39,--
<b>Mariniertes, ausgelöstes Hühnerschenkelfilet</b> G, L, O, M  <i>Marinated chicken thigh fillet</i>	€	36,--
<b>Auberginensteak</b> , Paprika und Kreuzkümmel  <i>Eggplant steak, bell pepper and cumin</i>	€	25,--
<b>Gegrillter Feta Käse</b> mit Honigdressing und geröstetem Sesam G, L, O, M  <i>Grilled feta cheese with honey dressing and roasted sesame</i>	€	27,--
<b>2 Saucen zur Wahl</b> G, L, O, M   Hausgemachte BBQ-Sauce, Kren-Béarnaise, geräucherte Whiskey-Sauce, Kräutersauce (Chimichurri) <i>2 Sauces of your choice</i> <i>Homemade BBQ sauce, horseradish béarnaise, smoked whiskey sauce, chimichurri</i>		
<b>Optionale Beilagen / additional side dishes</b>		
<b>Gegrilltes Gemüse</b> mit Balsamico und Kräutern G, L, O, M <i>Grilled vegetables with balsamic vinegar and herbs</i>	€	12,50
<b>Süßkartoffel</b> mit Sauerrahm und Schnittlauch G, L, O, M <i>Sweet potato with sour cream and chives</i>	€	12,50
<b>Maiskolben</b> mit Butter und Senfdressing G, L, O, M <i>Corn on the cob with butter and mustard dressing</i>	€	12,50











Wir bitten um Ihr Verständnis, dass unsere Grillgerichte nicht immer zeitgleich mit den Küchengerichten serviert werden können.

*We ask for your understanding that our dishes from the Grill cannot always be served at the same time as the dishes from the kitchen.  
Thank you & enjoy your meal!*

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

# Goldener Berg SOULFOOD

## Desserts

<b>Hausgemachter Apfelstrudel</b> A,C,G,H  	€	12,50
<i>Homemade apple strudel</i>		
 mit Schlagsahne / <i>with whipped cream</i>	€	14,--
 mit Mandel-Vanillesauce oder Vanilleeis <i>with almond vanilla sauce or vanilla ice cream</i>	€	16,--
<b>Kaiserschmarr'n</b> A,C,G 	€	30,--
Zwetschgenröster, Vanilleeis „Kaiserschmarr'n“ <i>stewed plums, scoop of vanilla ice cream</i>		
bis zu 30 Minuten Zubereitungszeit / <i>up to 30 minutes preparation time</i>		
Kleine Portion / <i>Small portion</i>	€	24,--
<b>Baskischer Käsekuchen mit Waldbeerensauce</b> C,G 	€	14,--
<i>Basque Cheese cake, wild berry sauce</i>		
<b>Sachertorte, Aprikose, Schlagsahne</b> A,C,G,H 	€	14,--
<i>Sacher cake, apricot, whipped cream</i>		
<b>Hausgemachte Sorbets und Eiskreationen pro Kugel</b> C,G,O   	€	4,50
<b>Sorbet:</b> Erdbeer, Zitrone, Aprikose, Mango, Himbeere		
<b>Eis:</b> Vanille, Saurrahm, Schokolade		
<i>Sorbet:</i> Strawberry, lemon, apricot, mango, raspberry		
<i>Eis:</i> Vanilla, sourcream, chocolate		

