

| VORSPEISEN & SUPPE |

MARINIERTE KEULE & GEBACKENE BRUST VOM STUBENKÜKEN
Grüne Sauce | Freilandei | Salatnest | 28

SASHIMI & TATAR VOM WILDLACHS
Glasnudelsalat | Curry-Vinaigrette | Wasabi | 28

GEGRILLTE ZUCCHINI & BÜFFELMOZZARELLA
Limone | Minze | Olivenöl | 24

UNSER SPARGELSÜPPCHEN
Spargelspitzen | 16



| HAUPTGERICHTE |

FEINES VOM OSTERLAMM
ROSA GEBRATENER RÜCKEN MIT BÄRLAUCHKRUSTE & GESCHMORTE SCHULTER
Bohnen | Kirschtomaten | Kartoffel-Cipollini-Püree | 48

GEBRATENES FILET VOM MÜRITZER ZANDER
Krautfleckerl | Meerrettich | Brokkoli | 44

SALTIMBOCCA VOM DUROC SCHWEINEFILET
Kartoffelpüree | Rahmspinat | 38

PORTION WALDFEUCHTER STANGENSPIRGEL
Sauce Hollandaise | Butter | Neue Kartoffeln | 29
Dazu empfehlen wir
Kitzbüheler Hahnenkammschinken oder roher Karreespeck | 14
Wiener Schnitzerl | 16

WIENER SCHNITZERL VOM BIO KALB
Kartoffel-Gurkensalat | Preiselbeeren | Zitrone | 35

„UNSERE KRAUTFLECKERL“
Fleckerlnudeln | Spitzkraut | Paprika | Brokkoli | 19

KIMCHI GYOZA – JAPANISCHE TEIGTASCHEN
Soja-Wasabi-Sauce | Gemüse (VEGAN) | 29

| WLAN |

Gast

Passwort: 12341234

| DESSERT |

HAUSGEMACHTES SORBET pro Nocke | 6

ZWEIERLEI VON DER VALRHONA - SCHOKOLADE
Erdbeeren | Rhabarber | 18

HAUSGEMACHTES VANILLERAHMEIS
Mit Zotter Bio Schokoladenlikör von der Brennerei Gölles | 16

| APERITIFEMPFEHLUNG |

MUSKATELLER SEKT BRUT 0.1l | 13.50
Weingut Polz | Steiermark

ROSÉ SEKT BRUT 0.1l | 14.50
Weingut Polz | Steiermark

EINS-ZWEI-ZERO - SPARKLING RIESLING ALKOHOLFREI 0.1l | 10.50
Weingut Leitz | Rheingau



| WEINEMPFEHLUNG |

2023 | GOLLNER'S SAUVIGNON BLANC 0.2l | 13.50
Abgefüllt vom Weingut Hannes Sabathi | Steiermark 0.75l | 48

2023 | GOLLNER'S VILLAGE Riesling Trocken 0.2l | 17
Abgefüllt vom Weingut Robert Weil | Kiedrich 0.75l | 58

2022 | GOLLNER'S GRAND CUVÉE ROT 0.2l | 13.50
Weingut Salomon | Österreich 0.75l | 48



DAS GOLDSTEIN Team wünscht Ihnen ein frohes Osterfest!

*Änderungen vorbehalten