

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



Gedeck | Cover

Regionale Köstlichkeiten

mit Butter | Gebäck

Regional delicacies

With butter | bread

6,00

A|C|G|N|O

Vorspeisen | Starters

Tartar vom Ochsen

Gebeizter Dotter | Spargelpraline | Senf Mayo | Toast

Beef Tartare from ox

pickled yolk | asparagus praline | mustard mayo | toast

16,00

A|C|G|M|O

Geflämmtter Büffelmozzarella

Ziegenkäse | Rote Rüben | Paradeiser Marmelade | Rucola

Flamed buffalo mozzarella

Goat cheese | beetroot | tomato marmalade | arugula

15,00

A|C|G|O|L

Suppe | Soup

Consommé vom Tafelspitz

Kräuterfrittaten | Käseschöberl oder Grießnockerl

Consommé of beef

Herb pancake strips | cheese dumplings or semolina dumplings

6,00

A|C|G|L|O

Schaumsuppe vom Hollaus Spargel

Junglauch-Topfenstrudel | Mohnöl

Creamy asparagus soup

Young leek curd cheese strudel | poppy oil

7,00

A|C|G|N|O

Alle Preise in Euro inklusive aller Abgaben und Steuern!

Aus den Gewässer | from water

Knoblauch Riesengarnelen

35,00

Spargelrisotto | Spitzmorchel | Erdäpfel

B | G | O

Garlic king prawns

Asparagus risotto | morel mushrooms | potatoes

Thorhof Mandel-Forellenfilet

29,00

Zartweizen | Karotte | Kräuterseitling | Zitronen Pumpernickel

A | D | G | N | O

Almond trout fillet (Thorhof)

Tender wheat | carrot | king oyster mushroom | lemon pumpernickel

Gebackenes Zanderfilet

27,00

Panko | Sauce Remoulade | Dill Gurkensalat

A | C | D | G | N | O

Fried pike-perch fillet

Panko | remoulade sauce | dill cucumber salad

Alle Preise in Euro inklusive aller Abgaben und Steuern!

Hauptspeisen | Main dishes

Rinderfilet vom Ochs 220g Perlzwiebel Spargelragout Frühlingsgemüse Rosmarin Erdäpfel	38,00 G L M O
Fillet steak from ox 220g Pearl onions asparagus ragout spring vegetable rosemary potatoes	
Geschmortes Kalbsbackerl Pastinake gebackene Grießknödel gepickelte Zwiebel	32,00 A C N G O
Braise veal cheeks Parsnip baked semolina dumpling pickled onion	
Tomahawk Steak vom Tullnerfeld Schwein Rosmarin Butter Paradieser-Basilikum Topfenschnitte	27,00 A C G O
Tomahawk pork chop from Tullnerfeld Rosemary butter tomato-basil curd cheese slice	
Veganes Limetten Gemüsecurry Mandel Basmatireis	19,00 O H
Auch erhältlich mit 4 Garnelen	31,00
Vegan lime vegetable curry Almond basmati rice	
Also available with 4 jumbo prawns	
Solo Spargel vom Hollaus Hollandaise Petersilienerdäpfel	22,00 C G O
Asparagus from the Hollaus farm Hollandaise sauce parsley potatoes	

Alle Preise in Euro inklusive aller Abgaben und Steuern!

Traditionsküche | Traditional cuisine

Wiener Schnitzel vom Milchkalb Petersilienerdäpfel Preiselbeeren	30,00 A C G N O
Vienna schnitzel (milk-fed-veal) Parsley potatoes cranberries	
Geschmortes Paprikahendl Nockerl Sauerrahm	25,00 A C G O
Braised paprika chicken Dumplings sour cream	
Schwammerl-Rostbraten Speckbohnen Junge Erdäpfel in der Schale Röstzwiebel	31,00 A G M O
Roast beef with mushrooms Beans with bacon young potatoes with skin fried onions	
Glasierte Kalbsleber Röstzwiebelpüree Granny Smith Schalotte	27,00 A C G O
Glazed calf's liver Fried onion mash Granny Smith apple shallot	
Altwiener Tafelspitz Cremespinat Rösterdäpfel Apfelkren	33,00 A G L O
Old Viennese boiled beef Creamed spinach roasted potatoes apple horseradish	
Cordon Bleu vom Tullnerfeldschwein Spargel & Speck Erdäpfel-Vogerlsalat Preiselbeeren	23,00 A C G N O
Cordon bleu (pork) Asparagus & bacon potatoes lamb's lettuce cranberries	
Hausgemachte Speckknödel Kümmelsaft Apfelkraut	21,00 A C G N O
Homemade bacon dumplings Caraway jus apple cabbage	

Alle Preise in Euro inklusive aller Abgaben und Steuern!

Dessert

Gebackene Mohn-Vollkorn Topfenockerl Heidelbeere Rahm Vollmilch Schokolade	10,00 A C G N O
Baked poppy seed wholegrain curd fritters Blueberries cream milk chocolate	
Karamellierter Vanille Grißschmarren Wachauer Marille Apfelmus	12,00 A C G O
Caramelized vanilla semolina crumble Wachau apricot applesauce	
Wachauer Marillenknödel (1 Stück) Hausgemachter Röster & Eis	10,00 A C G N O
Wachau apricot dumpling (1 Piece) Homemade fruit compote & ice cream	
Hausgemachte Sachertorte Schlagobers	6,00 A C G O
Homemade Sachercake Whipped cream	
Gezogener Apfelstrudel Schlagobers	4,90 A C G N O
Pulled apple strudel Whipped cream	

Alle Preise in Euro inklusive aller Abgaben und Steuern!

Zwischendurch | Snacks

Gold's Beef Burger

200g Rind | Speck | Cheddar | BBQ | Salat | Gurkerl | Pommes

19,00

A|C|G|M|N|O

Gold's Beef Burger

200g Beef | bacon | cheddar | BBQ sauce | lettuce | vinegar pickle | fries

Gold's Chicken Ciabatta

Maishendelbrust | Basilikum-Mayo | Rucola | Parmesan

19,00

A|C|G|N|O

Grilled Chicken Ciabatta

Corn-fed chicken breast | basil mayo | arugula | parmesan

Bierfuhrmannsalat

Schinken | Käse | Ei | Ceasar-Dressing | Gebäck

17,00

A|C|D|G|M|N|O

Beerbrewers salad

Ham | cheese | egg | Ceasar dressing | bread

D&C Salat & gebackenes Kürbiskern-Hühnerfilet

Brotchips | Kernöl | Honig-Senf-Dressing

18,00

A|C|G|M|O

D&C salad with pumkin seed-crusted chicken fillet

Bread chips | pumpkin seed oil | honey mustard dressing

Hausgemachtes würziges Chili con Carne

Sauerrahm | Gebäck

18,00

A|G|N|O

Homemade spicy chili con carne

Sour cream | Bread

Alle Preise in Euro inklusive aller Abgaben und Steuern!

Alkoholfrei | Non-alcoholic

Genussregion „Traisentaler Fruchtsäfte“ - Wein & Obstkultur PreiB

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 | Beer

Egger Premium vom Fass	0,30 l	4,80
	0,50 l	5,40
Erdinger Weißbier Hefetrüb	0,50 l	5,80
Egger Zwickl	0,33 l	4,20
Egger Radler	0,33 l	4,80
Egger Radler	0,50 l	5,10
Alkoholfreies Bier	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.
Preisauflschlag € 0,50

Kaffeespezialitäten

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

Alle Preise in Euro inklusive aller Abgaben und Steuern!