

# Herzlich Willkommen im

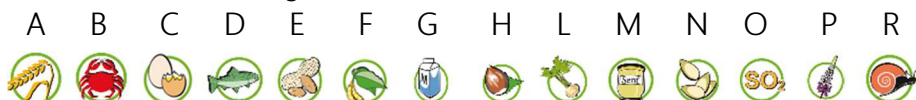
## das GOLD's RESTAURANT-BAR-LOUNGE

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



## Zum perfekten Beginn

Campari Soda		4,90
Campari Orange		6,90
Spritz Aperol		7,50
Limoncello Spritz		7,50
Frizzante „Rosé“	0,1l	4,70
Sektkellerei Szigeti, Gols, Burgenland		
Grüner Veltliner Sekt Brut	0,1l	5,50
Sektkellerei Szigeti, Gols, Burgenland		

## Offene Weine

Grüner Veltliner „Salomon“	1/8l	5,60
Weingut Salomon Undhof, Kremstal DAC		
Riesling Gutswein VDP	1/8l	5,30
Weingut Prinz von Hessen, Geisenheim, Johannisberg		
Rosé „Moments“	1/8l	5,60
Weingut Markus Huber, Reichersdorf, Traisental		
Blaifränkisch „Heinrich“	1/8l	6,80
Weingut Heinrich, Gols, Neusiedlersee		
Cote du Rhone Village Plan de Dieu	1/8l	6,30
Ferraton Pere & Fils		

Alle Weine / Sekt können **Schwefeldioxid / Sulfite** enthalten!  
Allergeninformation laut EU-LMIV 1169/2011

Ein Sortiment an weiteren, ausgewählten Weinen  
finden Sie in unserer Weinkarte.

Alle Preise in Euro inklusive aller Abgaben und Steuern!

## Gedeck

Regionale Köstlichkeit

mit Butter | Gebäck

5,00

A|C|G|N|O

## Vorspeisen

Tatar vom Weiderind

Wachtelei | Spargel vom Hollaus | Kerbel Mayo | Chili | Toast

15,00

A|C|G|M|O

Rosa Kalbstafelspitz Carpaccio

Orangen Vinaigrette | Spargel | Radieschen | Brot

16,00

A|C|G|O

## Suppen

Consommé vom Galloway Rind

dazu Frittaten oder Fleischstrudel vom Kalb oder Leberknödel

6,00

A|C|G|L|O

Marchfelder Spargelcremesuppe

Mangalitza Speck Strudel

7,00

A|C|D|G|N|O

## Fische

Thorhof Lachsforellenfilet

mit Spargel Risotto | Gewürz Paradeiser | Kerbelschaum

28,00

A|D|G|O

Pochiertes Gut Dornau Saiblingsfilet

Safran & Salzbutter | Erdäpfel | Edelpilz

29,00

D|G|O

Alle Preise in Euro inklusive aller Abgaben und Steuern!

# Hauptspeisen

<b>Filet vom Ochs 200g</b> Perlzwiebel   Spargel & Morchel   junges Gemüse   Steakpommes	34,00 G M O
<b>Rosa Milch Kalbsrücken</b> Dirndlreduktion   grüner Spargel   Edelpilz Pappardelle	29,00 G L O
<b>Wiener Backfleisch</b> Tafelspitz   Kren   Petersilienerdäpfel   Remoulade	26,00 A C G L O
<b>Surschnitzel vom Tullnerfelder Strohschwein</b> Erdäpfel– Vogerlsalat   Preiselbeeren   Zitrone	21,00 A C G N O
<b>Wiener Schnitzel vom Milchkalb</b> Erdäpfel– Vogerlsalat   Preiselbeeren   Zitrone	28,00 A C G N O
<b>Confiertes Spanferkel Rücken</b> Spitzkraut Roulade   Brioche Knödel   Bier Saftl	25,00 A C G O
<b>Altwiener Tafelspitz</b> Cremespinat   Rösterdäpfel   Apfelkren	28,00 A G L O
<b>Geröstete Hühner Leber</b> Speck & Mais   Honig– Sauerrahm   Maisbrot   Salat	22,00 A C G O
<b>Solo Spargel (Hollaus)</b> Hollandaise   Petersilienerdäpfel mit Waldviertler Schinkenspeck	19,00 A C G H O 24,00 A C G H O
<b>Veganes Kokoscurry</b> Limette   Basmati   Mandel mit Garnelen	16,00 H O 26,00 B G H O

# Dessert

<b>Hausgemachte Erdbeer– Rhabarber Buchtel</b> mit Vanillesoße	12,00 A C G N O
<b>Karamellierter Kaiserschmarren</b> mit Wachauer Marillen Röster	12,00 A C G N O
<b>Mousse von der Zotter Nougat</b> mit Brownie Crumble   Beeren	8,00 A C G N O
<b>Hausgemachte Mehlspeisen</b>	4,90 A C G H N O
<b>Käseauswahl</b> Chutney   hausgemachtes Fruchtbrot	12,00 A C G H N O

Alle Preise in Euro inklusive aller Abgaben und Steuern!

# Zwischendurch

## Gold's Beef Burger

200g Rind | Speck | Cheddar | Paradeiser– Chili Mayo | Rucola | Pommes

19,00

A|C|G|N|O

## Gold's Chicken Burger „Club Style“

Gegrillte Hühnerbrust | Speck | Spiegelei | Cocktailsoße | Pommes

19,00

A|C|G|N|O

## St. Pöltner „Bierfuhrmann Salat“

Schinken | Käse | Eier | Blattsalat | Sauerrahm– Kräuter Dressing | Gebäck

18,00

A|C|G|N|O

## D&C Salat

Gegrillte Hühnerbrust | Blattsalat | Cäsar Dressing | Brotchips

18,00

A|C|G|M|O

## Chili Con Carne

Rindfleisch | Bohnen | Sauerrahm | Gebäck

16,00

A|G|N|O

Alle Preise in Euro inklusive aller Abgaben und Steuern!

# Alkoholfrei

## Genussregion „Traisentaler Fruchtsäfte“ - Wein & Obstkultur Prei

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

Egger Premium vom Fass	0,30 l	4,40
	0,50 l	4,90
Erdinger Weibier Hefetrb	0,50 l	5,30
Radler	0,33 l	4,20
Radler	0,50 l	4,50
Egger Zisch alkoholfrei	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

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

## Obstbrände · Grappa

NONINO Grappa il Moscato	2 cl	4,90
POLI Grappa Sarpa Oro Big Mama	2 cl	4,90

## Edelbrände

Alter Apfel, Göllès	2 cl	5,60
Alte Zwetschke, Göllès	2 cl	5,90
Herzkirsche, Göllès	2 cl	6,40
Williamsbrand, Guglhof	2 cl	6,40
Waldhimbeerbrand, Guglhof	2 cl	9,80
Himbeer „Vom ganz Guten“, Hämmerle	2 cl	6,90
Vogelbeer, Pfau	2 cl	9,80
Quitte, Reisetbauer	2 cl	12,00

## Cognac · Weinbrand · Armagnac

Remy Martin VSOP	4 cl	9,80
Martell Cordon Bleu	4 cl	24,00
Hennessy XO	4 cl	36,00
Cles de Ducs Armagnac XO	4 cl	16,00
Metaxa 7*	4 cl	6,20

## Liköre · Bitters

Drambuie	4 cl	7,90
Cointreau, Grand Marnier Cordon rouge	4 cl	7,40
Amaretto di Saronno	4 cl	5,60
Bailey's Irish Cream	4 cl	5,60
Jägermeister, Fernet Branca, Ramazotti	4 cl	5,60
Averna Amaro Siciliano	4 cl	5,60

Alle Preise in Euro inklusive aller Abgaben und Steuern!