

## Suppen

Süßkartoffel-Karottencremesuppe  
mit Kokosmilch und Sesamstangerl

Euro 8,40 A, C, G, L, N, O

Rindsbouillon mit Frittaten oder Nudeln

Euro 7,10 A, C, F, G, L

## Vorspeisen

Winterlicher Zupfsalat mit Kürbis,  
Chili, Jungzwiebel, Walnüssen und Büffelmozzarella,  
in Balsamico-Honigdressing

Euro 17,10 G, H, L, M, O

Cremiges Räucherlachstatar  
mit Wasabimayonnaise, roter Beete,  
Yuzu und Sesam

Euro 17,60 C, D, G, L, M, N, O

Tiroler Kaspressknödel  
mit Zwiebelbutter, Kirschtomaten und Krautsalat

Euro 17,40 A, C, F, G, L, M, O

## Hauptgerichte

„Klassisches Wiener Schnitzel“  
vom Kalb in der Pfanne gebacken  
mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

Euro 30,90 A, C, G

In Rotweinsauce geschmorter Rindsbraten  
vom heimischen Rind (Michelnhof, St.Johann i.T., 10km)  
mit glacierten Karotten und Butterspätzle

Euro 27,50 A, C, G, L, M, O

Rosa gebratene Entenbrust  
im Natursaft'l, an glacierten Maroni, dazu Rotkraut und  
in Butterbröseln gerollte Kartoffel-Grießknödel

Euro 29,40 A, C, G, L, O

## Frisch

Gebratenes Zanderfilet  
an Balsamico-Specklinsen und Kartoffelgnocchi

Euro 31,80 A, C, D, G, L, O

## Zum Süßen Abschluss

Palatschinken  
mit Marillen- oder Preiselbeermarmelade  
und frischen Früchten  
Euro 8,90 A, C, G

Honig-Karamell-Cheesecake  
mit Macaron und Mandeln  
Euro 10,60 A, C, G, H

## Schokoladenfondue

(ab 2 Personen)

mit Biskuitwürfel und frischen Früchten  
Euro 20,20 pro Person A, C, F, G, H

Preise inklusive Service und Mwst!  
Wir akzeptieren EC – Karten und Kreditkarten  
erst ab dem Betrag von Euro 40,00.  
Vielen Dank für Ihr Verständnis!

### Allergene

A-Glutenhaltiges Getreide, B-Krebstiere, C-Eier, D-Fisch,  
E-Erdnüsse, F-Sojabohnen, G-Milch (einschließlich Laktose),  
H-Schalenfrüchte (Nüsse), L-Sellerie, M-Senf,  
N-Sesam, O- Schwefeloxid, R-Weichtiere



Frohe  
Weihnachten

und einen  
schönen Abend  
wünscht  
das Team der  
Goldenen Gams!

