

Feiern Sie mit uns!
Vorschläge für Ihre
Weihnachtsfeier

Osttiroler Bergweihnacht

Selection von Osttiroler
Räucherspezialitäten
Tiroler Wasabi. Matreier Salzbutter.
Geröstete Brioche
A, C, G, H

Die historische Osttiroler Festtagssuppe
Leberknödel, Grießnockerl,
Kasspressknödel
A, C, G, H, L

Der Tafelspitz vom Bergrind, geschmort
Die Brezenknödel. Grüner Broccoli. Kräftige
Rotweinsauce
A, C, G, H, L, M, O

Geeister Zimt-Kaiserschmarren mit
eingelegten Weinbeeren
Allerlei aus Zitrusfrüchten. Osttiroler
Naturjoghurt.
G, H, O

Hausgebackene Weihnachtskekse
Bergkräutertee
A, C, E, G, H, O

35,00 €
Ohne Suppe 31,00 €

Eat smarter & vegetarisch

Das Carpaccio vom gelben Rohne
Gehobelter Grana. Zarten Salatspitzen. Geröstete
Haselnüsse. Olivenöl. Gepoppter Dinkel
A, C, E, H, M

Das Schaumsüppchen aus steirischen Muskat Kürbis
Kernöl. Geröstete Kerne. Gezupfte Petersilienspitzen.
A, H, L, O

Veganes Ragout aus Bergwurzeln
mit Thaicurry .Kokosmilch. Frischer Lauch. Ingwer.
Limette
A, G, L, M, N, O

Süßes Terrine aus Naturjoghurt mit Weihnachtsaromen
Eingelegte Waldfrüchte. Karamellisierter Blätterteig-
Haselnusssgrissino
A, E, G, H, O

Hausgebackene Weihnachtskekse
Bergkräutertee
A, C, E, G, H, O

36,00 €
Ohne Carpaccio 31,00 €
Ohne Carpaccio & Kekse & Tee 27,00 €

Frische und vitale Salate

Vom Büffet mit besonderen
Essigraritäten, Öl Spezialitäten und
weiteren ausgesuchten Zutaten

Mittlerer Teller 4,80 €
Großer Teller 5,60 €
G, L, M, O

Zum Verlieben

Rostbeef vom Bergrind, rosa gebraten
Kleines Salatnest. Orangenvinaigrette.
Kornblumenblüten. Dip Remoulade Light
A, G, H, M

Das Schaumsüppchen, der Schaumwein &
das Grießnockerl
Herzcroutons. Gewürznelkenöl
A, C, H

Das Barbarie Entenbrüstchen, zart gebraten
Würzige Orangen-Pfeffersauce. Fruchtiges
Rotkraut. Gebackene Mini-Birnenkartoffeln
A, G, H, L, O

Zartes marmoriertes Mousse von der
braunen Schokolade Limettenaroma.
Orangen-Sternanisragout. Gehobelte
weißes Schokolade
A, C, G, H, O

Hausgebackene Weihnachtskekse
Bergkräutertee
A, C, E, G, H, O

43,00 €
Ohne Suppe 39,00 €
Ohne Suppe & Kekse & Tee 36,00 €

„Goldried“

Das Carpaccio vom Osttiroler Bergrind
Gehobelter Grana. Zarten Salatspitzen. Olivenöl.
Gepoppter Dinkel
A, G, H, M

Die klare Consommé aus Steinpilzen
Buntes Allerlei aus Gartengemüse. Steinpilznockerl.
Gebackene Blätterteigstange
A, G, H, L

Das Filetstück vom norwegischem Lachs, im Aromadampf
gegart Jungen Blattspinat. Püree von der Kartoffel.
Ingwer-Limettenschaum
A, D, G, O

Das rosa gebratene Contré Filet vom Bergrind
Die Pistazienkruste. Rotwein-Honigschalotten. Kleine
Offenkartoffel. Grüne Kräuter
A, C, H, L, M, O

Süße Terrine aus Naturjoghurt mit Weihnachtsaromen
Eingelegte Waldfrüchte. Karamellierter Blätterteig-
Haselnuss-Grissino
A, C, E, G, H, O

Hausgebackene Weihnachtskekse
Bergkräutertee
A, C, E, G, H, O

52,00 €
Ohne Suppe 49,00 €
Ohne Suppe & Kekse & Tee 46,00 €
Ohne Suppe, Fischgericht, Kekse & Tee 38,00 €

Frische und vitale Salate

Vom Büffet mit besonderen
Essigraritäten, Öl Spezialitäten und
weiteren ausgesuchten Zutaten

Mittlerer Teller 4,80 €
Großer Teller 5,60 €
G, L, M, O

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung!

Hotel Goldried GmbH
Goldriedstr. 15, A-9971 Matrei
☎ +43 4875 6113 ✉ info@goldried.at | www.hotel-goldried-tirol.at