

MODERNE FEINKOST 

GOLDPLATZL

am Sonntagsberg

April April Pop-Up

7.-23. April

Kalte steirische Klassiker und europäische Spezialitäten.

**Dazu servieren wir in unserem Gastraum und der südseitigen
Terrasse mit Panoramablick über Bad Waltersdorf
regionale Drinks, kaltes Bier und natürliche Weine.**

Alles rein pflanzlich, alles genussvoll!

freitags-samstags 15-22 Uhr
sonn- & feiertags 11.30-19 Uhr

[8271 Bad Waltersdorf, Austria](#)

[Tischreservierung online](#)



MODERNE FEINKOST

GOLDPLATZL

am Sonntagsberg

ALKOHOLFREI




 VÖSLAUER prickelnd 0,33l	2,5
 ACQUA MONACO still/prickelnd 0,75l	5,5
 MARRY MATE Eistee + Rote Beeren 0,33l *weckt auf	4
CARRY CEYLON Eistee + Holunder- u. Zitronensaft 0,33l	4
MARRY ROTBUSCH Eistee + Rote Beeren 0,33l *koffeinfrei	4
 PONA Sonnengereifte Früchte + spritziges Quellwasser 0,33l	4
<i>Tarocco-Orange / Pink-Grapefruit / R. Traube mit Primofiore Zitrone</i>	
SCHÜTZENHOF Traumsoft 0,125l / 0,75l	3,5 / 19

FRUCHTSÄFTE & SIRUP

RETTER APFELSAFT pur/sprizz 0,3l / 0,75l	3,5 / 3 / 7,5
RETTER HIRSCHBIRNSAFT pur/sprizz 0,3l / 0,75l	4 / 3,5 / 9,5
RETTER GRANATAPFEL Superfruit still/sprizz 0,3l	4 / 4,5
PEDACOLA Better Cola still/sprizz 0,3l	3 / 3,5
<i>Colastrauch (Eberraute), Rübenzucker, Vanille, Minze, Zitrone, Limette und einige weitere, natürliche, hochwertige Geheimzutaten. Die schwarzen Punkte im Getränk sind von echten Vanilleschoten.</i>	
SODA 0,3l	2
SODA mit Zitronensaft 0,3l	2,5

EXKLUSIVES POP-UP VOM 7.-23. APRIL – ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

DRINKS & SPRIZZ

 APFELROSEN Sprizz 0,25l *Alkoholfrei	5
<i>1/8 Retter Well Apfel mit Rose + Zimt + Soda</i>	
BRIZZANTE Rosy 0,28l	8,5
<i>2cl Miss Rosy + 0,1l Frizzante + 1cl Rosenblütensirup + Soda</i>	
MISS ROSY Sprizz 0,25l	6
<i>4cl Miss Rosy + Soda</i>	
JUS(T) Verjus Sprizz 0,25l	5,5
<i>No. 1 Gin, Lavendel & Rosmarin oder No. 2 Vodka, Rose & Basilikum</i>	
 WEISSER SOMMERSPRITZER 0,25l Biowein Schmallegger	3
 GELBER MUSKATELLERSPRITZER 0,25l Krenn49	4,5

ROTWEIN (O)

SCHÜTZENHOF BF DAC Reserve Szapary 2018	54
<i>Maskuline Eleganz, feine Struktur und Tannine, Beerenfrucht</i>	
HEINRICH Blaufränkisch 2017/2018	29
<i>Pikante Kräuterwürze, anregende Pfeffrigkeit, hauchzarte Säure</i>	
HEINRICH Zweigelt 2018	29
<i>Dunkelbeerige Frucht, frische Weichsel, Pfeffer, Ribisel</i>	
SCHÜTZENHOF Dunkelbunt 2020	19
<i>Rote Cuvée · Waldbeeren, Sauerkirschen, Unterholz</i>	

WEISSWEIN (O)

MOSER Grüner Veltliner Terrassen DAC 2020	29
<i>Würzige Aromatik mit anregendem, mineralisch Gaumen</i>	
KRENN 49 Gelber Muskateller 2021	27
<i>Kräuter, Holunderblüten, süße Zitrusfrüchte</i>	
KRENN 49 Rosé Leib und Seele 2021	22
<i>Feine Himbeerfrucht, roter Apfel & Ribisel</i>	
KRENN 49 Sauvignon Blanc 2019	39
<i>Wiesenkräuter, tropische Anklänge</i>	
SCHMALLEGGER Muscaris 2021	34
<i>zarter Blütenhonig, Birnenbukett, feiner Säurebogen</i>	
SCHMALLEGGER Welschriesling 2021	27
<i>helles gelb, Apfelson, feine Säure, eleganter Sommerwein</i>	
SCHMALLEGGER Weißburgunder 2021	28
<i>zarter Blütenhonig, Birnenbukett, feiner Säurebogen</i>	
SCHÜTZENHOF Funkelbunt 2020	24
<i>Weißer Cuvée · reife Äpfel, Kräutertaste</i>	

BUBBLES (O)


SCHÜTZENHOF Randle Uhdler PetNat 0,1l / 0,75l	6 / 39
<i>Natürlich prickelnd, Uhdler, Walderdbeeren, belebend</i>	
KRENN Muscaris-Frizzante 0,1l / 0,75l	4,9 / 33

Weinpreise für 0,75l. **Offene Weine** im Glas siehe Tischkarte. Eine Karaffe Wasser ist bei jeder Weinflasche inkludiert.



GÖNN' DIR UND SPRICH DARÜBER

@GOLDBLATTFOOD #GOLDPLATZL #PLANTBASEDGOLDSTANDARD

 Aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft. Tagespreise in Euro inkl. gesetzlicher MwSt. Alle Speisen & Getränke sind rein pflanzlich. Satzfehler/Änderungen vorbehalten. Leitungswasser 300ml € 1 (Service-Fee). Karaffe LW € 2 (bei Fl. Wein/Bubbles inkludiert).

MODERNE FEINKOST

GOLDPLATZL

am Sonntagsberg

FLASCHENBIER



GRATZER Johann Pils 0,33l	4,5
GRATZER Hermann Dunkelbier 0,33l	4,5
GRATZER Friedrich Sommerbier 0,33l	4,5

DIGESTIF



FUXBAU Vogelbeere Likör 4cl	4,5
FUXBAU Kräuterbitter 4cl	4
SCHIRNHOFER Marillenbrand Gold 2cl	4
SCHIRNHOFER Nuss, Weichsel, Hirschbirne 2cl	3,5

Früchte aus Streuobstwiesen im Naturpark Pöllauer Tal

EXKLUSIVES POP-UP VOM 7.-23. APRIL – ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

SO STEIRISCH



GOLDBLATT PLANT-BASED NO. 1 – KARREEBROT	9
<i>Unser geräuchertes Karree, hauchdünn geschnitten auf frischem Brot mit Butter, Senf & Kren. (A,F,M)</i>	
SAURER FLEISCHSALAT mit Kürbiskernöl g.g.A.	14
<i>Geräuchertes Fleisch (A,F), marinierte Käferbohnen, Sprossen, Salat, Zwiebel, Apfelessig und Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.</i>	
A KESSER TELLER	17
<i>Köstliche Weich- und Hartk“se. Garniert mit Obst und Nüssen. Dazu frisches Brot und Fruchtsenf. (A,F,H,M).</i>	
DREIERLEI GOLDBLATT TELLER	10
<i>Wähle drei unserer Aufstrich-Spezialitäten. Garnierung mit frischem Brot (A), Essiggemüse und abgestimmten Toppings.</i>	

Jägerpaste (Wildpastete)
 Schnattergans (Gänseleberpastete, H)
 Steirermark (Käferbohne-Kürbiskernöl-Edelpilze-Dörrbirne)
 Ackerlax Rauch (Räucherlachscreme)
 Ackerlax Nordisch (Graved Lachscreme mit Senf & Dill, M)
 Nix Tun Fisch (Thunfischcreme, F,N)
 Volle Knolle (Maroni-Trüffelöl-Erdäpfel-Edelpilz)
 Leberhorst (Grobe Leberpastete)
 GfrEi di (Eiersalat mit Gurkerl, F)
 Schwein g'habt (Bratfett, F)

SO ÜBERN TELLERRAND



AHOI LANDRATTE – Nix Tun Fisch mit Paradies Sauce	8
<i>Goldblatt Fischcreme mit Paradeiser-Creme und Garnitur. (A,F,N)</i>	
BEET TARTAR	13
<i>Tartar von 4 Monate gewachsener österreichischer Ronen auf spanischer Avocado. Darauf frischer Ruccola und Zitronenmayo. (M)</i>	
CAVOLO TONNATO	12
<i>Carpaccio vom gedämpften und marinierten, österreichischen Kohlrabi mit Nix Tun Fisch Sauce, Kapern und Garnitur. (F,N)</i>	
MADYES FILETS nach Hausherren Art	14
<i>Von marinierter Melanzani mit Zwiebel, Apfel und Gurkerl an Erdäpfel-Salat. (F,M)</i>	

SO APRIL APRIL

SPECIAL OSTERJAUSENTELLER
Wird noch bekannt gegeben.

SO VERBOTEN GUT (Für 2 Personen)



A ZÜNFTIGE STEIRISCHE BRETTLJAUSEN	37
<i>Würzige Vurst, Cavanossi, Roastbeef und Blutvurst trifft auf milden K“se. Zum Aufstreichen gibt's Schwein g'habt und Leberhorst. Abgerundet mit Goldblatt Karree, Garnitur und zwei Portionen Käferbohnen mit Joghurt-Kernöl-Dressing. Inklusive frischem Brot vom Almbauer aus Pöllau. (A,F,H,M)</i>	
A KESSE PLATTEN	39
<i>Eine Auswahl an traumhaften Weich-, Hart- und Streichk“se aus Österreich, Slowenien und Griechenland. Garniert mit Obst und Nüssen. Dazu frisches Brot und Fruchtsenf. (A,F,H,M)</i>	

SO SÜSS IM ABGANG

APFELSTRUDEL – hausgemacht	6
<i>österreichische Bio-Äpfel, wahlweise mit oder ohne Rosinen. Bestreut mit Staubzucker. (A)</i>	
<i>Mit echter Bourbon-Vanillesauce (F)</i>	+ 2
TAGESDESSERT – hausgemacht	6

EXTRAS

Gurkenprinz Gurkerl / Pfefferoni / Perlzwiebel / Jausenzwiebel je € 2
 Brotkorb € 3 (Bäckerei Almbauer, Pöllau)
 Portion Steirerkren / Paradies Sauce / Senfkaviar / Senf € 1,5
 Portion marinierte Käferbohnen € 5
 Menage mit Goldblatt Pep Pep, Natursalz & Pfeffer auf Nachfrage.



GÖNN' DIR UND SPRICH DARÜBER

@GOLDBLATTFOOD #GOLDPLATZL #PLANTBASEDGOLDSTANDARD

Aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft. Auf Wunsch mit glutenfreiem Brot A...Gluten, F...Soja, H...Walnuss, M...Senf, N...Sesam, O...Sulfite

Tagespreise in Euro inkl. gesetzlicher MwSt. Speisen & Getränke sind rein pflanzlich. Uns beliefern viele kleine Betriebe mit sorgsam und mühevoll hergestellten Köstlichkeiten. Informationen über Zutaten in unseren Speisen und Getränken, u.a. zu Allergien oder Unverträglichkeiten, erhalten Sie auf Nachfrage auch bei unserem Team. Satzfehler/Änderungen vorbehalten. **Glutenfreies Brot auf Anfrage!**