

BIO-HEURIGER 

GOLDPLATZL

am Sonntagsberg

GENUSSWOCHE 2024

Do-So vom 11.-28. Juli & 15. August-8. September

**Kalte steirische Buschenschank-Klassiker
und europäische Spezialitäten.**

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

Alles rein pflanzlich, alles genussvoll!

donnerstags 17-22 Uhr
freitags-samstags 15-22 Uhr
sonntags 11.30-19 Uhr

[8271 Bad Waltersdorf, Austria](#)

[Tischreservierung online](#)



BIO-HEURIGER

GOLDPLATZL

am Sonntagsberg

ALKOHOLFREI

- ♥ ACQUA MONACO prickelnd 0,33l
- ♥ ACQUA MONACO still/prickelnd 0,75l
- MARRY MATE Eistee + Rote Beeren 0,33l *weckt auf
- PONA Sonnengereifte Früchte + spritziges Quellwasser 0,33l
Tarocco-Orange / Pink-Grapefruit / R. Traube mit Primofiore Zitrone
- ♥ GOBER TRAUBENSAFT pur/sprizz 0,3l / Fl. 1l
Reinsortiger Blaufränkisch. Fruchtig, intensiv

FRUCHTSÄFTE, SIRUP & KAFFETSCHI

- RETTET APFELSAFT pur/sprizz 0,3l / Fl. 0,75l
- RETTET HIRSCHBIRNSAFT pur/sprizz 0,3l / Fl. 0,75l
- GOLDBLATT Erdbeersirup still/sprizz 0,3l
- GOLDBLATT Holundersirup still/sprizz 0,3l
- PEDACOLA Better Cola still/sprizz 0,3l
- SODA 0,3l
- SODA MIT ZITRONENSAFT 0,3l
- J. HORNIG KAFFETSCHI 0,2l COLD BREW in der Flasche

GENUSSWOCHE 2024: 11.-28. Juli & 15. August – 8. September

DRINKS & SPRIZZ

- ♥ APFELROSEN Sprizz *Alkoholfrei
1/8 Retter Well Apfel + Rose + Soda
- ♥ LADY TOSKANA Róse Sprizz
1/8 Schmallegger Rosé + Lavendelsirup + Soda
- ♥ PFARRGARTEN STIBITZER Frizzante-Sprizz
0,1l Krenn.49 Rosé-Frizzante + Goldblatt Erdbeersirup + Soda
- BRIZZANTE ROSY
2cl Wermut + 0,1l Frizzante + Rosenblütensirup + Soda
- HÜGEL HIPSTER
4cl Wermut + Tonic + Citruszesten + Bart ;)
- JUST Verjus Sprizz mit GIN 0,25l oder VODKA 0,25l
No. 1 Gin, Lavendel & Rosmarin, No. 2 Vodka, Rose & Basilikum
- ♥ WEISSER SOMMERSPRITZER 0,25l Biowein Schmallegger
- ♥ ROTER HITZESPRITZER 0,25l Biowein Schmallegger
- ♥ GELBER MUSKATELLERSPRITZER 0,25l Krenn.49

WEISSWEIN (O)

- KRENN.49 Gelber Muskateller 2023
Kräuter, Holunderblüten, süße Zitrusfrüchte
- KRENN.49 Alte Rosa 2022
Mit Naturhefe vergoren, 12 Monate im Holzfass gereift, unfiltriert
- KRENN.49 Yoko 2022
Easy Drinking, Cuvée aus 3 Weißweinsorten (MU, SÄ, WB)
- SCHMALLEGGER Muscaris 2022
Grapefruit mit Blütenhonig, floral, fein eingebundene Säure
- SCHMALLEGGER Welschriesling 2022
Apfelton, feine Säure, eleganter Sommerwein
- SCHMALLEGGER Weißburgunder 2022
zarter Blütenhonig, Birnenbukett, feiner Säurebogen
- SCHÜTZENHOF Funkelbunt 2020
Cuvée · reife Äpfel, Kräuterwiese

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

ROTWEIN (O)

- SCHÜTZENHOF BF DAC Reserve Szapary 2018
Maskuline Eleganz, feine Struktur und Tannine, Beerenfrucht
- SCHÜTZENHOF Róka Uhdler 2021
Fox-ton, spontan vergoren, ungeschönt, unfiltriert
- SCHÜTZENHOF Dunkelbunt 2020
Rote Cuvée · Waldbeeren, Sauerkirschen, Unterholz
- HEINRICH Blaufränkisch 2018
Pikante Kräuterwürze, anregende Pfeffrigkeit, hauchzarte Säure
- HEINRICH Zweigelt 2018
Dunkelbeerige Frucht, frische Weichsel, Pfeffer, Ribisel
- SCHMALLEGGER Zweigelt 2020
Dunkles Rubingranat, Kirschenduft, milder Gewürztouch, saftig
- SCHMALLEGGER Rosé 2022
Beerennoten, lebendig, macht Freude

BUBBLES (O)

- KRENN.49 Pétillant Naturel - 0,1l / 0,75l
- KRENN.49 Rosé-Frizzante 0,1l / 0,75l

FLASCENBIER (A)

- TONI BRÄU BioGold Helles 0,33l
- GRATZER Hermann Dunkelbeer 0,33l
- NEUMARKTER Lammsbräu 0,33l * Alkoholfrei



UNSER GOLDPLATZL LÄDT EIN ZUM VERWEILEN, ZUM SCHLEMMEN UND VOR ALLEM ZUM TEILEN.

@GOLDBLATTFOOD #GOLDPLATZL

♥ Aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft. Tagespreise in Euro inkl. gesetzlicher MwSt. Satzfehler/Änderungen vorbehalten.
Leitungswasser 300ml (Service-Fee). Karaffe LW (Service-Fee, bei Fl. Wein/Bubbles inkludiert).

Servus im goldigen Platzl unserer Goldblatt Bio-Manufaktur.

Die Goldblatt Bio-Spezialitäten sowie die regionalsten, nachhaltigsten und köstlichsten Lebensmittel von befreundeten Landwirten und kleinen Manufakturen haben wir für dich als moderne Jausenschmankerl angerichtet.

Serviert mit einem Lächeln, genossen mit Freude!

Bettermoo(d), Prinzersdorf: Cashew-Camemberts
Die Pflanzerei, Wien: Feiner Gustl Leverkas, Gustl Gaudi Käse
Fleischerei Dormayer, Langenzersdorf: Blutwurst
Freundeskreis, Wien: Marillenkern-Camemberts
Goldblatt, Bad Waltersdorf: Aufstriche, Karree, Edelpilzwürstl
Herbasch, Deutschland: Geräucherte Wurst, Cabanossi
Landeshammer, Bad Waltersdorf: Natursauerteigbrot
Loggä, Deutschland: Glutenfreies Brot
Rauers Sprössling, Bad Blumau: Sprossen
Sayve, Slowenien: Hartkäse
Schalk Mühle, Ilz: Hülsenfrüchte, Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
Gemüse n.V. aus Bad Blumau, Stegersbach, Grafendorf

GENUSSWOCHE 2024: 11.-28. Juli & 15. August – 8. September

KLASSIKER

 **GOLDBLATT KARREEBROT**
Geräuchertes No.1 Karree, hauchdünn geschnitten auf frischem Brot mit Butter, Senf & Kren. (A,F,M)

GOLDBLATT STEIRER DOG
Gefüllte Laugenstange mit Goldblatt Mushling, Weisskraut, Senfmayo, Petersilie, Radieschen (A,F,M)

A KESSER TELLER
Köstliche Weich- und Hartkäse. Garniert mit Obst und Nüssen. Dazu frisches Brot und Dips. (A,F,H,M)

 **DREIERLEI GOLDBLATT PLATTE**
Wähle drei unserer Aufstrich-Spezialitäten. Garnierung mit frischem Brot (A), Essiggemüse und abgestimmten Toppings.

Wild Taste (Wildpastete)

Goose Taste (Gänseleberpastete, H)

Liver Taste (Grobe Leberpastete, High Protein)

Pork Taste (Bratfettn, F)

Sweet Pork Taste (Süße Bratfettn, F)

Hot Pork Taste (Scharfe Bratfettn, F)

Tuna Taste (Thunfischcreme, F,N)

Smoked Lax Taste (Räucherlachscreme)

Gravlax Taste (Graved Lachscreme mit Senf & Dill, M)

Egg Taste (Eiersalat mit Gurkerl, F)

Piquant Taste (Liptauer, F,H)

Styrian Taste (Käferbohne-Kürbiskernöl-Edelpilze-Dörrbirne)

DELIKATES

 **BEET TARTAR**
Tartar von 4 Monate gewachsener österreichischer Ronen auf spanischer Avocado. Getoppt mit Zitronenmayo, dazu Brot (A,M)

 **CAVOLO TONNATO**
Carpaccio vom gedämpften und marinierten, österreichischen Kohlrabi mit Tuna Taste Sauce, Kapern und Garnitur. (F,N)

 **MADYES FILETS nach Hausherren Art**
Von marinierter Melanzani mit Zwiebel, Apfel und Gurkerl an Erdäpfel-Salat. (F,M)

TAGESGERICHT

Begrenzte Verfügbarkeit.

SAURES

 **FEINE GUSTL GAUDI**
Saurer Wurstsalat mit feinem Gustl und Gustl Gaudi, Gurkerl, Radieschen, Paprika, Tomaten, Zwiebel, Garnitur, Apfelessig, Steirischem Kürbiskernöl g.g.A. und Brot (A)

  **STEIRISCHER BAUERN Salat**
Saurer Linsensalat mit Goldblatt No.1 Speckwürfel (F), Paprika, Radieschen, roter Zwiebel, Apfelessig, Steirisches Kürbiskernöl und Brot (A).

 **SAURER FLEISCHSALAT**
Geräuchertes Fleisch (A,F), marinierte Käferbohnen, Sprossen, Salat, Zwiebel, Apfelessig, Steirisches Kürbiskernöl und Brot (A).

QUEERBEET

A ZÜNFTIGE STEIRISCHE BRETTLJAUSEN für Zwei
Goldblatt No.1 Karree, Mushlings Edelpilzwürstl, Cabanossi, rauchige Wurst und Blutwurst trifft auf dreierlei Käse. Zum Aufstreichen gibts Pork und Liver Taste. Abgerundet mit Garnitur und zwei Portionen Käferbohnen mit Joghurt-Kernöl-Dressing. Inklusive frischem Brot. (A,F,H,M)

EXTRAS

Gemüse / Edelaufstrich

Brotkorb

Portion Mushlings Edelpilzwürstl

Portion marinierte Käferbohnen (auf Wunsch mit Essig/Kernöl)

Menage mit Goldblatt Umami Spice, Salz & Pfeffer auf Nachfrage.

SÜSSES

APFELSTRUDEL – hausgemacht
Nach Verfügbarkeit wahlweise mit oder ohne Rosinen. (A)
Mit echter Bourbon-Vanillesauce (F)

TAGESDESSERTS – hausgemacht



UNSER GOLDPLATZL LÄDT EIN ZUM VERWEILEN, ZUM SCHLEMMEN UND VOR ALLEM ZUM TEILEN.

@GOLDBLATTFOOD #GOLDPLATZL