



HERZLICH WILLKOMMEN IM HOTEL GOLDENER BERG WELCOME TO HOTEL GOLDENER BERG

Willkommen im Johannesstübli, wo alpine Eleganz auf eine moderne, pflanzenbasierte Küche trifft. In unserem mehrfach ausgezeichneten Fine-Dining-Restaurant erleben Sie den Geschmack der Region – von vegetarischen und veganen Meisterwerken bis hin zu optionalen Fisch- und Fleischkreationen. Genießen Sie Gaumenfreuden, die nachhaltig, saisonal und voller Raffinesse sind, begleitet von einer exquisiten Weinauswahl aus einem der größten Keller Österreichs.

Welcome to Johannesstübli, where alpine elegance meets modern plant-based cuisine. In our award-winning fine dining restaurant, you will savor the flavors of the region – from vegetarian and vegan masterpieces to optional fish and meat creations. Relish culinary delights that are sustainable, seasonal, and refined, paired with an exquisite selection of wines from one of Austria's largest cellars.

Set within the unique ambiance of a 150-year-old parlor, you can feel the love and history embedded in these walls.

Viel Spaß beim Genießen!
Have fun and enjoy!

Daniela Pfefferkorn, Direktor Markus Mathis und das gesamte goldene Team

BIO Eier aus Freilandhaltung: <i>organic free range eggs</i>	Sennhof, Rankweil
Handgemachte Dinkelpasta: <i>handmade spelt pasta</i>	Sennhof, Rankweil
Milchprodukte / <i>diary products:</i>	Vorarlberg Milch & Tirol Milch
Bergkäse / <i>mountain cheese:</i>	Sennerei Alpe Batzen, Schröcken und Käse Caspar, Bregenzerwald
Obst & Gemüse <i>fruits & vegetables:</i>	Fruchtexpress
Pilze, Essige & Öle: <i>mushroom, vinegar & oils</i>	Pilz Lenz, Lauterach
Süßwasser- und Salzwasser <i>sweetwater- and saltwater fishes</i>	Fisch Peer, Innsbruck
Getreide, Nüsse & Müsli: <i>grain, nuts & cereals</i>	Getreide Gurtscher, Sieghartskirchen
Ziegenprodukte / <i>goat products:</i>	Sennerei Metzler, Egg
Fleisch / <i>meat:</i>	von heimischen Bauern deren Namen bei den Speisen angeführt sind. Metzgerei Walser und Handl Tyrol, Pians



Gruß aus der Küche

Vorspeise | *starters*

Weißes Zwiebelpüree mit Spargel- und Ananasgel
mit Ihrer Wahl von
Jakobsmuschel-Carpaccio ODER Tomatencarpaccio
White onion purée with asparagus and pineapple gel
with your choice of
Scallop carpaccio OR Tomato carpaccio

Veganes Sellerie-Ceviche
mit fermentierte Apfelsauce, Riebelchips und Kresse
Vegan celery-ceviche
with fermented apple sauce, Riebelchips and cress

Sautierte Rote-Bete-Muscheln
mit Eingelegter Rettich, fermentierte Heidelbeeren und Rettichsauce
Sauteed beetroot scallops
with pickled radish, fermented blueberry and horseradish sauce

Suppen | *soups*

Kartoffelschalensuppe
mit grünen Äpfeln
Potato peel soup
with green apple

Topinambur Miso Suppe
Kräuterpesto und Schnittlauchöl
Topinambur miso soup
herb pesto and chive oil



Hauptspeisen | *main courses*

Lammkarree Sous- <i>Rack of lamb sous-vide</i>	Blumenkohlcreme mit Pak Choi mariniert in Orange, eingelegte Pilze und Orangengel <i>Cauliflower cream</i> <i>with pak choi salad marinated in orange, pickled mushrooms and orange gel</i>	Seeteufel Mosaik <i>Monkfish mosaic</i>
Entenbrust <i>Duck breast</i>	Kräuter-Pesto-Risotto Mariniertes Mandarinenfilet mit Maulbeeren und Grünkohlchips <i>Herb-pesto-risotto</i> <i>with marinated mandarin fillet, mulberries and kale chips</i>	Saibling <i>Char</i>
	Spinatfrikassee mit Fenchel, Chilipeffer, Rosinen und Eier-Zitronen-Schaum <i>Spinach fricassé</i> <i>with fennel, chili-pepper, raisins and egg-lemon foam</i>	

Dessert

Yuzu Cremeux mit Limetten Financier,
exotischem Früchtesorbet und hausgemachtem Marshmallow

Yuzu Cremeux with lime financier
Exotic fruit sorbet and homemade Marshmallow

Vegane Schokolade

Mit Beeren und Nüsse

Vegan chocolate
with berries and nuts

Als Drei Gang Menü | *as a three course menu* € 98,--

Als Vier Gang Menü | *as a four course menu* € 108,--

Als Drei Gang Vegan-Vegetarisches Menü | *as a three course vegan-vegetarian menu* € 88,--

Als Vier Gang Vegan-Vegetarisches Menü | *as a four course vegan-vegetarian menu* € 98,--

Alle Preise verstehen sich inklusive aller gesetzlichen Abgaben und Steuern
All prices include VAT and all necessary taxes



Unsere Philosophie | *Our philosophy*

Im Johannesstübli steht das Wohl unserer Gäste im Mittelpunkt – für Körper, Geist und Seele. Als Teil unseres ECO-zertifizierten Holistic Mountain Selfcare Resorts verpflichten wir uns, nur das Beste aus der Natur auf Ihren Teller zu bringen.

Unsere Zutaten stammen größtenteils aus biologischem Anbau und werden von regionalen Produzenten mit Liebe und Sorgfalt gewonnen. Unsere plant-based alpine cuisine verbindet die Ursprünglichkeit der Berge mit modernster Kulinarik. Sie ist nicht nur gesund und nährstoffreich, sondern garantiert auch höchste Qualität und geschmackliche Perfektion. Seit 1991 ehren uns renommierte Auszeichnungen wie die Gault&Millau-Hauben für unser Engagement und unsere Kreativität.

Ergänzt wird Ihr kulinarisches Erlebnis durch unseren beeindruckenden Weinkeller, der von unserem erfahrenen Sommelier betreut wird. Lassen Sie sich von seiner Expertise begleiten und entdecken Sie die perfekte Weinbegleitung zu jedem Gericht.

Das Johannesstübli ist mehr als ein Restaurant – es ist ein Ort, an dem Genuss und Nachhaltigkeit Hand in Hand gehen, wo jeder Bissen Ihre Sinne verwöhnt und Ihre Gesundheit stärkt. Erleben Sie bei uns Fine Dining auf höchstem Niveau, im Einklang mit der Natur und den Prinzipien des bewussten Lebens.

At Johannesstübli, the well-being of our guests takes center stage – for body, mind, and soul. As part of our ECO-certified Holistic Mountain Selfcare Resort, we are committed to bringing only the finest nature has to offer to your plate. Our ingredients are predominantly sourced from organic farming and lovingly provided by regional producers.

Our plant-based alpine cuisine blends the authenticity of the mountains with cutting-edge culinary artistry. It is not only wholesome and nutrient-rich but also guarantees the highest quality and exquisite taste. Since 1991, prestigious accolades such as Gault&Millau toques have honoured our dedication and creativity.

Immerse yourself in the historic charm of our 150-year-old parlor, where the ambiance radiates history and warmth. The attention to detail infused in these walls makes every visit a truly unique experience.

Your culinary journey is further enhanced by our remarkable wine cellar, curated by our expert sommelier. Let their expertise guide you in discovering the perfect wine pairing for every dish. Johannesstübli is more than a restaurant – it is a place where indulgence and sustainability go hand in hand, where every bite delights your senses and nurtures your health. Experience fine dining at its best, in harmony with nature and the principles of mindful living.

Wir wünschen Ihnen einen wundervollen kulinarischen Abend!
We wish you a wonderful culinary evening!

Alle Preise verstehen sich inklusive aller gesetzlichen Abgaben und Steuern
All prices include VAT and all necessary taxes



Offene Weine im Johannesstübli

Weißwein | *white wine*

Grüner Veltliner | Ried AXPOINT | Wachau ^{DAC} Smaragd 2019

Weingut Franz Hirtzberger, Spitz

0,1 l | € 14,--

Riesling Dürnstein | Wachau ^{DAC} Federspiel 2022

Weingut Alzinger, Unterloiben

0,1 l | € 8,50

Sauvignon Blanc | STOAN | Vulkanland Steiermark ^{DAC}  2020

Weingut Skoff, Gamlitz

0,1 l | € 16,--

POGGIO ALLE GAZZE | Toscana IGT 2017

Sauvignon Blanc, Viognier, Vermentino, Petit Manseng

Tenuta Dell'Ornellaia, Castagneto Carducci

0,1 l | € 17,50

Rotwein | *Red wine*

PINOT NOIR „P“ | Reserve  2020

Weingut Fritsch, Oberstockstall

0,1 l | € 14,--

IMPÉRIAL ROT 2012

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

Schloss Halbturn, Halbturn

0,1 l | € 17,50

Chianti Classico | GRAN SELEZIONE ^{DOCG} 2016

„Badia a Passignano“

Marchese Antinori, Firenze

0,1 l | 13,--

Château Prieuré , St.Anne 2018

Merlot, Cabernet Sauvignon

Hervé & Suzanne Flipo, Bordeaux

0,10 l | € 12,--



Alkoholfreie Begleiter | *Non alcoholic choices*

Aperitif

Verjus Sprizz

€ 8,--

Virgin

Gin-Wildberry & Tonic

€ 10,--

Weintrauben / *Grapes*

Traubensaft

Gelber Muskateller | mini f.x. 2022

Weingut F.X. Pichler, Oberloiben

0,10 l | € 7,50

Traubensaft

Pinot Noir | „Schützner Dorflagen“ 2020

Weingut Prieler, Schützen am Gebirge

0,10 l | € 7,50

Shrub's

*Ein alkoholfreier hausgemachter Sirup aus einer Kombination
konzentrierter Früchte, Aromen, Zucker und Essig.*

*A non-alcoholic homemade syrup made from a combination
concentrated fruits, flavors, sugar and vinegar.*

Golden Shrub

Birne | Mandarine | Quitte

0,20 l | € 9,50

„Greenie“

Gurke | Sellerie

0,20 l | € 9,50