

# Tradition bewahren...

Seit fast 60 Jahren und in der 2. Generation geben wir für Sie, vor den Toren der Goldstadt Pforzheim, unser Herzblut. Die Dritte Generation steht schon in den Startlöchern – Lukas Goll – und arbeitet seit 2013 als Koch und Betriebswirt im elterlichen Betrieb.

2017 feiern wir gleich zwei Jubiläen:

- 1-Jähriges Bestehen unseres neuen gestalteten Restaurants mit Tagungsräumen und Hotelzimmer
- 250 Jahre Goldstadt Pforzheim ([www.goldstadt250.de](http://www.goldstadt250.de))

Darüber hinaus gibt es noch vieles mehr zu sehen, erkunden und zu genießen ...

- Goldstadt Pforzheim mit Schmuckmuseum
  - Gasometer Pforzheim – ROM 312 (bis Herbst 2017)
  - UNESCO Weltkulturerbe Kloster Maulbronn
  - Baumwipfelpfad in Bad Wildbad
  - Gartenschau in Bad Herrenalb (bis 10. September 2017)
- nicht zu vergessen die Rad- und Wanderwege und die schönen Aussichten von den Höhen auf Niefern.

Zu Mittag oder auch zu Abend - Machen Sie es sich in unserem Restaurant oder auch gerne auf unserer Terrasse gemütlich und genießen bei einem guten Essen und schönem Glas Wein Ihre Eindrücke des Tages.

Wie heißt es bei uns so schön:

A gscheidr Wai hodd no koim gschaded.

(Ein guter Wein hat noch keinem geschadet)

Wir freuen uns, Sie bei uns willkommen zu heißen

Herzliche Grüße aus Niefern,  
Ihre Familie Goll & Team



## Suppen

Tomatencrèmesuppe mit Sahne<sup>\*G</sup> und Croutons<sup>\*A</sup> - 4,20 €

Klare Suppe mit Flädle<sup>\*A, C, ,G</sup> 4,50 €

## Salate

Beilagen Salat – bitte bedienen Sie sich am Salatbüfett - 4,40 €

Knackig bunter Salat der Saison  
mit Shrimps-Spieß<sup>\*B</sup> & Zucchinichips 10,80 €

Knackig bunter Salat der Saison  
mit hausgemachtem Räucherlachs<sup>\*D</sup> und DillsenfsöÙe<sup>\*M</sup> 12,80 €



Knackig bunter Salat der Saison mit Grillgemüse 9,80 €

## Vesper

Pikanter Wurstsalat<sup>\*L,M,2,3,8</sup> reich garniert mit Bauernbrot<sup>\*A</sup> 7,40 €

„Schweizer“ Wurstsalat<sup>\*G,L,M,1,2,3,8</sup> reich garniert mit Bauernbrot<sup>\*A</sup> 8,40 €

Halbes knuspriges Hähnchen mit Bauernbrot<sup>\*A</sup> (25 min) 6,80 €

Gold  
Restaurant

## Hauptgerichte

Paniertes Schweinerückenschnitzel <sup>*A,C,G</sup> (hausgemacht) mit Kartoffelsalat <sup>*L,M</sup> oder Pommes frites	11,80 €
Filetpfännle vom Schweinefilet an Käsespätzle <sup>*A,C,G,1</sup> mit Rahmsoße <sup>*G</sup> und Salat vom Büffet	19,90 €
Zwiebelrostbraten mit Bauernbrot <sup>*A</sup>	15,80 €
Zwiebelrostbraten mit Spätzle <sup>*A,C</sup>	17,90 €
Rumpsteak mit Kräuterbutter <sup>*G,L,M</sup> und Pommes frites	17,90 €
Schweinerahmschnitzel <sup>G</sup> mit Champignons & Spätzle <sup>*A,C</sup>	13,40 €
Putensteak mit Kräuterbutter <sup>*G,L,M</sup> dazu Pommes frites	11,80 €
Cordon bleu vom Kalb <sup>*A,C,G,2,3,8</sup> mit hausgemachten Kroketten <sup>*A,C,G</sup>	17,40 €
Grillteller vom Rind, Schwein und Pute mit Kartoffel-Wedges, Zwiebeln und Kräuterbutter <sup>*G</sup>	17,40 €
Hausgemachtes Rösti mit Räucherlachs (hausgemacht) und Dillsenfsoße	13,80 €
 Käsespätzle <sup>*A,C,G,1</sup> mit Zwiebelschmälze & Beillagensalat vom Büffet	11,80 €
Hausgemachtes Rösti mit buntem Gemüse	11,40 €

## Unsere Kindermenüs:

### Peter Pan Menü:

Chicken Nuggets <sup>\*A,C</sup> oder Paniertes Kinderschnitzel <sup>\*A,C</sup>  
mit Pommes frites & Ketschup <sup>\*L</sup> 6,80 €

### Biene Maja:

Putenschnitzel Natur  
mit Spätzle <sup>\*A,C</sup> & Rahmsoße <sup>\*G</sup> 6,80 €

Die Kindermenüs enthalten ein Getränk 0,2l nach Wahl.

**Sämtliche Speisen erhalten Sie als Senioren- oder Kinderportion-  
Bitte sprechen Sie uns an! Wir berechnen 1,50 € weniger pro Speise.**

A=Gluten (wir verwenden ausschließlich Weizenmehl und Weizengrieß für unsere Produkte falls andere Getreidearten verwendet werden weisen wir darauf hin); B=Krebstiere; C=Eier; D=Fische; E=Erdnüsse; F=Soja; G=Milch; H=Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse (Queenslandnüsse)); L=Sellerie; M=Senf; N=Sesam; O=Sulfite; P=Lupinen; R=Weichtiere; FR=Allergenfrei

1) Farbstoff 2) Konservierungsstoff 3) Antioxidationsmittel 4) Geschmacksverstärker 5) geschwefelt 6) geschwärzt 7) gewachst 8) Phosphat 9) Süßungsmittel 10) Phenylalanin-Quelle 11) abführend 12) Chinin haltig 13) unter Schutzatmosphäre verpackt, 14) Koffeinhaltig

Wir weisen darauf hin, dass kein Anspruch auf Vollständigkeit der Kennzeichnung gewährleistet werden kann, da wir auch auf die Angaben unserer Zulieferer angewiesen sind. Trotz sorgfältiger Bemühungen können wir eine Kreuzkontamination leider nicht gänzlich ausschließen.

# Getränkete

## Aperitif

Schweickert privat Sekt, trocken	0,1 l	3,80 €
Sekt-Orange/Holunder	0,1 l	3,50 €
Rose` Secco	0,1 l	3,20 €
Prosecco	0,1 l	3,30 €
Muskattrollinger Rose	0,1 l	3,40 €
Aperol Spritz <sup>*1,10</sup>	0,2 l	4,60 €
Hugo	0,2 l	4,60 €
Campari <sup>*1</sup> Soda- Orange	0,2 l	4,20 €
Sekt Aperol <sup>*1,10</sup>	0,1 l	4,20 €
Sekt Ramazzotti <sup>*1</sup> Rosato	0,1 l	4,20 €

Gold  
Restaurant

## Weißwein\*<sup>○</sup>

## s'Viertele

### Baden

Gengenbacher Riesling lieblich, QbA	4,40 €
Gengenbacher Riesling trocken, QbA	4,40 €
Weißburgunder Gengenbach trocken, QbA	4,40 €
Grauburgunder Gengenbach trocken, QbA	4,40 €
Chardonnay Gengenbach trocken, QbA	4,60 €
Schorle süß oder sauer	2,60 €
Rieslingschorle	2,90 €

## Rotwein\*<sup>o</sup>

### Württemberg

Roswager Halde  
Trollinger trocken, QbA

Roswager Halde  
Lemberger Trollinger, QbA

Roswager Halde  
Lemberger trocken, QbA

Haberschlechter Heuchelberg  
Trollinger mit Lemberger, QbA

## s'Viertele

4,40 €

4,40 €

4,40 €

4,20 €



## **Baden**

Gengenbacher Kinzigtäler  
Spätburgunder, QbA

Schorle süß oder sauer

Primitivo

## **Italien**

Nero D´Avola

## **Frankreich**

Les Arones de France Merlot

4,40 €

2,60 €

4,90 €

4,90 €

5,80 €





## Weißherbst <sup>\*O</sup>

## s'Viertele

Durbacher Spätburgunder Weißherbst; QbA	4,60 €
Gengenbacher Spätburgunder Rosé, trocken QbA	4,40 €
Roßwager Lembergerland Lemberger Weißherbst, QbA	4,40 €
Weißherbst-Schorle süß oder sauer	2,90 €
Durbacher Weißherbstschorle	3,40 €

*Gold*  
Restaurant

## Spirituosen und Digestifs

Obstler	2 cl	2,20 €
Mirabellenwasser	2 cl	2,80 €
Kirschwasser	2 cl	2,60 €
Williams Christ	2 cl	2,80 €
Malteser Aquavit	2 cl	3,10 €
Jägermeister	2 cl	2,50 €
Traubenlikör Lembergerland	2 cl	3,30 €
Ouzo	2 cl	2,50 €
Ramazotti	2 cl	3,10 €
Asbach Uralt Weinbrand	2 cl	2,80 €
Asbach gedopt	2 cl	3,60 €
Grappa	2 cl	3,30 €
Baileys <sup>*G,1</sup>	4 cl	4,40 €
Whiskey (Soda oder mit Eis)	2 cl	3,90 €
Vodka Lemon	2 cl	4,50 €
ABSOLUT Vodka	2 cl	3,60 €
Gin Tonic <sup>*12</sup>	2 cl	3,20 €
Gin Tonic <sup>*12</sup> aus dem Schwarzwald	4 cl	8,50 €



## **Biere<sup>\*A</sup>** **- frisch vom Fass -**

Ketterer Export	0,3l	2,70 €
	0,5l	3,40 €
Ketterer Pils	0,3l	2,80 €
	0,4l	3,40 €
Radler	0,3l	2,50 €
	0,5l	3,20 €
Sebastian Hefeweizen <sup>*Weizen, Gerste</sup>	0,3l	2,80 €
	0,5l	3,60 €

### **Flaschenbier<sup>\*A</sup>**

Kristallweizen <sup>*Weizen, Gerste</sup>	0,5l	3,60 €
Weizenbier alkoholfrei <sup>*Weizen, Gerste</sup>	0,5l	3,60 €
Beck's alkoholfrei	0,33l	2,80 €



## Alkoholfreie Getränke

	0,2 l	0,4 l
Cola *1,2,14	2,20 €	3,30 €
Fanta *1,2,3	2,20 €	3,30 €
Spezi *1,2,3,14	2,20 €	3,30 €
Cola light *1,2,3,10,11,14	2,20 €	3,30 €
Apfelsaft – aus dem Ländle	2,30 €	3,90 €
.....davon ein Schorle	2,10 €	3,30 €
Orangensaft	2,90 €	4,40 €
Grapefruitsaft „Pink Grape“	2,90 €	4,40 €
Rhabarbersaft (Bio)	2,90 €	4,40 €
Johannisbeernektar	2,90 €	4,40 €
.....davon ein Schorle	2,50 €	3,90 €

Restaurant

# Ensinger Sprudel



**0,25l**

Still

1,90 €

Medium

1,90 €

Classic

1,90 €



**0,5l**

2,80 €

2,80 €

2,80 €

**0,75l**

4,60 €

4,60 €

4,60 €

# Heiße Getränke

Espresso* <sup>14</sup>	2,10 €
Espresso Macchiato* <sup>G,14</sup>	2,50 €
Café Cream* <sup>14</sup>	2,50 €
Milchkaffee* <sup>G,14</sup>	2,90 €
Cappuccino* <sup>G,14</sup>	2,90 €
ChocoCino* <sup>G,14</sup>	2,90 €
Latte Macchiato* <sup>G,14</sup>	3,20 €
Heiße Schokolade* <sup>G</sup>	2,90 €

Gold  
Restaurant



# Feiern bei Goll

**Familienfeiern, Firmenfeiern, Hochzeiten ...**

Der Rahmen macht das Bild! Ein schön geplantes Fest braucht einen passenden Rahmen, um zu seiner vollen Entfaltung zu kommen. Mit Sorgfalt und Liebe zum Detail achtet unser Team darauf, unseren Gästen etwas Unvergessliches zu bieten. Ob Sie in unseren Räumen „Öschelbronn“, „Niefern“ oder in unserem Restaurant feiern: - Hochzeiten, Feiern und Feste, Geburtstage, Weihnachtsfeiern, Jubiläen, Gartenfeste – für Ihre individuelle Feier im Rahmen Ihrer Familie, Freunde oder im offiziellen Rahmen beraten wir Sie gerne.

