

# 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.

2019 feiern wir Jubiläen:

- 3-Jähriges Bestehen unseres neuen gestalteten Restaurants mit Tagungsräumen und Hotelzimmer
- 252 Jahre Goldstadt Pforzheim

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

- Goldstadt Pforzheim mit Schmuckmuseum
- Gasometer Pforzheim – Great Barrier Reef
- UNESCO Weltkulturerbe Kloster Maulbronn
- Baumwipfelpfad in Bad Wildbad

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 €
Rinderkraftbrühe mit Flädle <sup>*A, C, ,G</sup>	4,50 €

## Salate

Beilagen Salat – bitte bedienen Sie sich am Salatbüfett -	4,60 €
Knackig bunter Salat der Saison mit Shrimps-Spieß <sup>*B</sup> & Zucchini-chips	10,80 €
Knackig bunter Salat der Saison mit hausgemachtem Räucherlachs <sup>*D</sup> und Dillsenfsoße <sup>*M</sup>	12,80 €

## 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>	16,80 €
Zwiebelrostbraten mit Spätzle <sup>*A,C</sup>	18,90 €
Goll's „Schwabenteller“ mit Maultasche, Zwiebelrostbraten auf Sauerkraut & Käsespätzle <sup>*A,C,G</sup>	22,90 €
Rumpsteak mit Kräuterbutter <sup>*G,L,M</sup> und Pommes frites	19,40 €
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>	18,40 €
Grillteller vom Rind, Schwein und Pute mit Kartoffel-Wedges, Zwiebeln und Kräuterbutter <sup>*G</sup>	17,40 €
Hausgemachtes Rösti mit Räucherlachs <sup>*D</sup> (hausgeraucht) und Dillsenfsoße <sup>*M</sup>	13,80 €

**Bei einer Beilagen Änderung behalten wir uns Preisänderungen vor! - Bitte fragen Sie Ihren Service!**

## Für unsere vegetarischen Gäste



Käsespätzle<sup>\*A,C,G,1</sup> mit Zwiebelschmälze, zur Auswahl:

- mild (Emmentaler)
- würzig (Bergkäse)

dazu Beilagensalat vom Büfett

11,80 €

Hausgemachtes Rösti mit buntem Gemüse (vegan)

11,40 €

Knackig bunter Salat der Saison mit Grillgemüse

9,80 €

Kartoffeltaschen mit Frischkäse gefüllt<sup>\*A,G</sup>, zur Auswahl:

- auf knackig buntem Salat
- auf saisonalem Gemüsebeet

11,80 €

*Gold*  
*Restaurant*

## 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> & Rahmsauce <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* <sup>o</sup> , trocken	0,1 l	3,80 €
Sekt* <sup>o</sup> -Orange/Holunder	0,1 l	3,50 €
Rose` Secco* <sup>o</sup>	0,1 l	3,40 €
Secco* <sup>o</sup>	0,1 l	3,30 €
Muskattrollinger Rose * <sup>o</sup>	0,1 l	3,60 €
Aperol Spritz * <sup>1,10,0</sup>	0,2 l	4,80 €
Hugo* <sup>o</sup>	0,2 l	4,80 €
Campari* <sup>1</sup> Soda- Orange	0,2 l	4,60 €
Sekt * <sup>o</sup> Aperol* <sup>1,10</sup>	0,1 l	4,20 €
Sekt * <sup>o</sup> Ramazzotti* <sup>1</sup> Rosato	0,1 l	4,90 €

Gold  
Restaurant

## Weißwein<sup>\*O</sup>

## s'Viertele

### Baden

Gengenbacher Riesling lieblich, QbA	4,60 €
Gengenbacher Riesling trocken, QbA	4,60 €
Weißburgunder Gengenbach trocken, QbA	4,60 €
Grauburgunder Gengenbach trocken, QbA	4,60 €
Chardonnay Gengenbach trocken, QbA	5,80 €
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

4,60 €

4,60 €

4,60 €

4,30 €





## **Baden**<sup>\*O</sup>

Gengenbacher Kinzigtäler

Spätburgunder, QbA

4,60 €

Rotweinschorle süß oder sauer

2,90 €

## **Italien**

Nero D´Avola

4,90 €

Merlot delle Venezie, Cantine Lamberti

5,90 €

Primitivo

5,90 €

*Gold*  
*Restaurant*

## Weißherbst <sup>\*O</sup>

## s'Viertele

Durbacher  
Spätburgunder Weißherbst; QbA 4,90 €

Gengenbacher  
Spätburgunder Rosé, trocken QbA 4,60 €

Roßwager Lembergerland  
Lemberger Weißherbst, QbA 4,80 €

Weißherbst-Schorle süß oder sauer 2,90 €

Durbacher Weißherbstschorle 3,50 €



## Spirituosen und Digestifs

Obstler	2 cl	2,50 €
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 €
Ouzo	2 cl	2,50 €
Ramazotti	2 cl	3,10 €
Asbach Uralt Weinbrand	2 cl	2,80 €
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	4,40 €
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 €

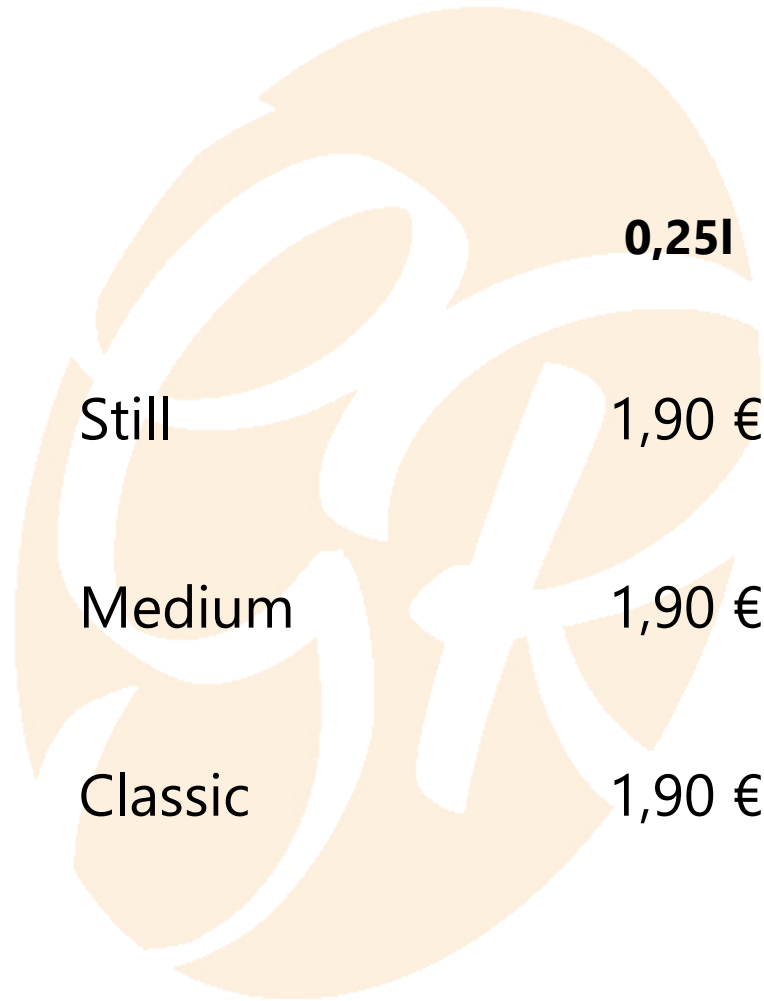


## Alkoholfreie Getränke

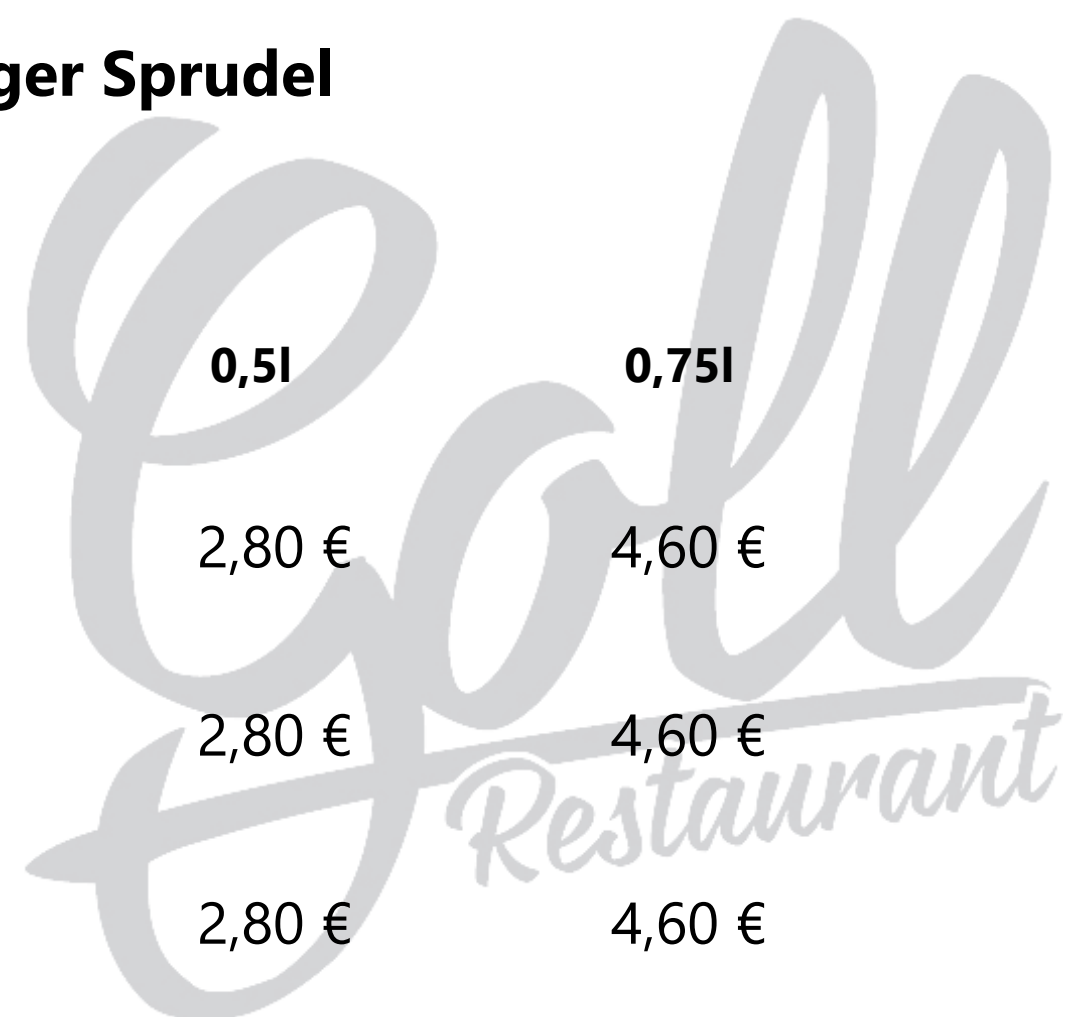
	0,2 l	0,4 l
Cola *1,2,14	2,40 €	3,70 €
Cola Light	2,40 €	0,33l 3,60 €
Fanta *1,2,3	2,40 €	3,70 €
Spezi *1,2,3,14	2,40 €	3,70 €
Cola light *1,2,3,10,11,14	2,40 €	3,70 €
Apfelsaft – aus dem Ländle	2,40 €	3,90 €
.....davon ein Schorle	2,20 €	3,30 €
Orangensaft	2,90 €	4,40 €
Grapefruitsaft „Pink Grape“	2,90 €	4,40 €
Rhabarbersaft (Bio)	2,90 €	4,40 €
Johannisbeernektar	2,90 €	4,40 €
.....davon ein Schorle	2,50 €	3,90 €

Gold  
Restaurant

## Ensinger Sprudel



	0,25l
Still	1,90 €
Medium	1,90 €
Classic	1,90 €



	0,5l	0,75l
	2,80 €	4,60 €
	2,80 €	4,60 €
	2,80 €	4,60 €

## Heiße Getränke

Espresso* <sup>14</sup>	2,30 €
Espresso Macchiato* <sup>G,14</sup>	2,70 €
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 €
Glas Tee, versch. Sorten	2,20 €

Call  
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.

