

# GOLDBERG

RESTAURANT & WINELOUNGE

## IM HIER UND JETZT...

*...ist die Überschrift der Weiterentwicklung meines Küchenstils. Das **Hier** steht für mehr Regionalität der Produkte, aber auch für das, was Gäste hier mögen und sich hier wünschen. Das **Jetzt** steht für die saisonale Komponente der Produkte, aber auch für die jetzige Zeit, also Aktualität, Moderne und Innovation.*

*Die regionale Herkunft der Lebensmittel ist das Gebot der Stunde, keine Frage, aber sie soll kein Dogma sein. Und, das ist wichtig, regionale Produkte bedingen keine regionale Zubereitung. Dennoch sind regionale, als auch traditionelle Rezepte der wirklich guten Küche eine ideale Basis für Neues, daher will ich Beides: den Bogen spannen von der Klassik zur Moderne. Früher war die Überschrift „Cross Culture“, Jetzt wage ich mich an das **Hier und Jetzt**.*

*Philipp Kovacs*

## ABENTEUER

BALFEGO THUNFISCH  
Kaviar | Gurke | Dill

GÄNSELEBER  
Gorgonzola Dolce | Pflaume

SEEHECHT  
Steinpilz | Trüffel | Topinambur

RINDERRÜCKEN  
Spitzkraut | Paprika | Bernaise

ROHMILCHKÄSE  
Birne | Sellerie

PRE DESSERT

SCHOKOLADE  
Brombeere | Shiso | Pastinake

---

**6-GÄNGE MENÜ**  
179 EURO

---

(OHNE KÄSE)  
169 EURO

## ZUKUNFT

ZUCKERMELONE  
Gurke | Ponzu | Dill

FALSCHER LEBER  
Ziegenkäse | Pflaume

OFENSELLERIE  
Trüffel | Steinpilze | Algen

AUBERGINE  
Spitzkohl | Sesam | Schwarzer Knoblauch

ROHMILCHKÄSE  
Birne | Sellerie

PRE DESSERT

MOJITO VON DER APRIKOSE  
Knusprige weiße Schokolade | Kokos | Beeren

---

**6-GÄNGE MENÜ**  
129 EURO

---

(OHNE KÄSE)  
119 EURO

## WEINBEGLEITUNG

4 Weinerlebnisse 0,1l 65 EURO

5 Weinerlebnisse 0,1l 80 EURO

6 Weinerlebnisse 0,1l 95 EURO