

*Herzlich Willkommen  
in den Restaurants  
Goldene Gams & Rosshimmel*

Dieses Haus hat eine lange Tradition der Gastfreundschaft,  
auf die wir besonders stolz sind.

Schon seit 1810 ist der "Tiafinger" (wie es im Volksmund heißt) in  
Familienbesitz, das Haus selber ist jedoch sicher 850 Jahre alt.  
Es war in früheren Zeiten eine Post- und Pferdewechsel- Station, die sich in  
den jetzigen Restaurants „Goldene Gams“ und „Rosshimmel“ befand.

Auch eine Brauerei war in unserem Haus untergebracht- mein Urgroßvater  
Hugo Mamoser hat 1908 den letzten Sud aufgegossen! Während des Zweiten  
Weltkriegs befand sich ein Lazarett in den Stockwerken des schon damals als  
Gasthaus und Beherbergungsbetrieb geführten Hauses.

Adolf und Gertraud Brunner, meine Eltern, wagten sich 1975 an den ersten  
großen Umbau des altherwürdigen Hotels, eine Erweiterung fand dann noch  
1990 statt.

Seit dem Tod meines Vaters im Herbst 1999, führen nun wir, Maria Brunner  
und Helmut Mitterer mit Familie und dem Team das Hotel weiter.

Wir würden uns freuen,  
Ihnen bei Gelegenheit mehr über unser Haus zu erzählen.

*Gertraud Brunner*

## Suppen - Soups

Rinderbouillon mit Frittaten,  
gebackenem Leberknödel oder Nudeln  
Beef bouillon with pancake strips, liver dumpling or noodles  
A, C, F, G, L  
Euro 4,90

Asiatische Karotten-Kokossuppe mit gebackener Frühlingsrolle  
Asian potato – coconut soup with spring roll  
A, C, D, E, F, G, H, L, R  
Euro 5,90



Hausgemachte Aufstriche mit frischem Baguette  
Homemade spreads with fresh baguette  
A, C, F, G, H, L, M, O  
Euro 2,80 pro Person / per person

Umbestellungen Euro 1,50  
Die Allergenbeschreibung auf der letzten Seite.  
Preise inklusive MWST

Modification of orders Euro 1,50  
Allergen description on the last page.  
Prices incl. VAT.

## Vorspeisen - Starters

Winterlicher Blattsalat mit Jungzwiebeln, Kirschtomaten,  
Quinoa und Gorgonzola in Granatapfeldressing  
Winterly leaf salad with spring onions, cherry tomatoes,  
quinoa and gorgonzola in pomegranate dressing

G, L, M, O

Euro 10,90

Klassisches Beef Tartar mit Baguette und Butter  
Classic Beef Tartare with toast and butter

A, C, D, G, M, O

Euro 15,00

Geräuchertes Forellenfilet und Graved Lachs  
mit Rahmgurkensalat, roter Beete, Kren und Apfelchips  
Smoked trout fillet and Graved salmon  
with creamy cucumber salad, beetroot, horseradish and apple chips

D, G, L, M, O

Euro 12,10

Abgeflämmt Ziegenkäse mit Feigenchutney und Baguette (vegetarisch)  
Caramelized goat's cheese with fig chutney and baguette (vegetarian)

A, G, M, O

Euro 12,00

Spinatspätzle mit Schwammerl,  
geriebenem Bergkäse, Kräutern und Röstzwiebeln  
Spinach "Spätzle" with mushrooms,  
grated mountain cheese, herbs and roasted onions

A, C, G, L

Euro 12,00

Umbestellungen Euro 1,50  
Die Allergenbeschreibung auf der letzten Seite.  
Preise inklusive MWST

Modification of orders Euro 1,50  
Allergen description on the last page.  
Prices incl. VAT.

# Hauptgerichte - Main Courses

Rosa gebratene Entenbrust im Natursaft'l  
mit Süßkartoffelcreme und Brandteigkrapferl  
Medium roasted duck breast in gravy  
with sweet potato cream and potato-choux pastry "Krapferl"  
A, C, F, G, L, O  
Euro 17,90

Im Natursaft 'l geschmortes Lammhinterhaxerl  
mit tomatisiertem Röstgemüse und cremiger Rahmpolenta  
Braised lamb shank in gravy  
with roast vegetables flavored with tomatoes and creamy polenta  
G, L, O  
Euro 16,00

Medium gegrilltes Rinderfiletsteak  
mit Kräuter-Knoblauchbutter oder Pfefferrahmsauce  
dazu Speck-Bohnenbündel und mit Sauerrahm gefüllte Ofenkartoffel  
Medium grilled beef fillet with herb-garlic butter or pepper cream sauce,  
green beans wrapped in bacon and jacket potato filled with sour cream  
G, L, M, O  
Euro 32,00

Umbestellungen Euro 1,50  
Die Allergenbeschreibung auf der letzten Seite.  
Preise inklusive MWST

Modification of orders Euro 1,50  
Allergen description on the last page.  
Prices incl. VAT



## Hauptgerichte - Main Courses

"Klassisches Wiener Schnitzel" in der Pfanne gebacken  
mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren  
Pan fried breaded escalope with parsley potatoes and cranberries

A, C, G

vom Kalb/ of veal Euro 19,80

vom Schwein/ of pork Euro 13,50

Ofenfrischer Schweinskrustenbraten  
im Braunbiersaft'l mit Sauerkraut und Semmelknödel

Oven fresh roast of pork in brown beer gravy  
with Sauerkraut and white bread dumpling

A, C, F, G, L, O

Euro 12,80

Saftiges Rindsgulasch mit Semmelknödel

Beef goulash with white bread dumpling

A, C, F, G, L, O

Euro 13,40

Umbestellungen Euro 1,50

Die Allergenbeschreibung auf der letzten Seite.

Preise inklusive MWST

Modification of orders Euro 1,50

Allergen description on the last page.

Prices incl. VAT.

## *Frisch - Fish*

Gegrilltes Lachsfilet mit Topfengnocchi, jungem Spinat, getrockneten Tomaten, Pinienkernen und Hummerschaum  
Grilled salmon fillet with „Topfen“ gnocchi, baby spinach, dried tomatoes, pine nuts and lobster foam

A, B, C, D, G, L, O

Euro 17,90

Gebratenes Zanderfilet mit Safranrisotto, Jungzwiebel, Parmesanchip und Pesto Verde  
Roasted pike-perch fillet with saffron risotto, spring onion, parmesan chip and Pesto Verde

A, D, G, L, O

Euro 17,80

Umbestellungen Euro 1,50

Die Allergenbeschreibung auf der letzten Seite.

Preise inklusive MWST

Modification of orders Euro 1,50

Allergen description on the last page.

Prices incl. VAT.



## Beilagenauswahl - Side dishes

Mit Kräuter-Sauerrahm gefüllte Ofenkartoffel/

Jacket potato filled with herb - sour cream <sup>G</sup>

Euro 4,60

Bratkartoffeln/ Roasted potatoes <sup>G</sup>

Euro 4,50

Pommes frites/ French fries

Euro 4,50

Frisches Gemüse/ Fresh vegetables <sup>G</sup>

Euro 4,90

Knoblauchbrot/ Garlic bread <sup>A, G</sup>

2 Stück/ 2 slices Euro 3,00

Gemischter Salat/ Mixed salad <sup>C, G, L, M, O</sup>

...klein/ small Euro 4,60

...groß/ large Euro 6,40

Gerne können Sie die Beilagen Ihres gewählten Gerichtes gegen eine Küchenpauschale von Euro 1,50 ändern oder zusätzlich bestellen.

You can change all side dishes of your chosen menu for a fee of Euro 1,50 or order any of the above side dishes.

# Fondue

(ab 2 Personen/ from 2 persons on)

## Fondue Chinoise

in kräftiger Rindsuppe/ with hot beef soup

pro Person/ per person

Euro 32,50

Das Fondue wird mit Rind-, Puten- und Schweinefleisch, sowie mit verschiedenen Saucendips, Essiggemüse, frischem Baguette, Pommes Frites und Salatteller serviert.

Fondue is served with beef, turkey and pork, various dips, pickled vegetables, fresh baguette, French fries and salad.

A, C, D, E, G, L, M, N, O

Umbestellungen Euro 1,50

Die Allergenbeschreibung auf der letzten Seite.

Preise inklusive MWST

Modification of orders Euro 1,50

Allergen description on the last page.

Prices incl. VAT.