

*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-Mitterer und Helmut Mitterer, das Hotel weiter. Und seit
einigen Jahren unterstützt uns auch mein Sohn Markus Obermoser
in der „Goldenen Gams“.

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

Maria Brunner-Mitterer

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

Kalte Gurken-Joghurtsuppe mit Knoblauchcroûtons und Dill

Cold cucumber-yogurt soup with garlic croutons and dill

A, C, F, G

Euro 5,10

Salate - Salads

"Insalata Caprese"

Tomaten- und Mozzarellascheiben mit Olivenöl,
Grissini, frischem Basilikum und bunten Blattsalaten

Tomato and mozzarella slices with olive oil, grissini,
fresh basil and mixed leaf salads

A, G, M, O

Euro 8,90

Bunter Salatteller in Hausdressing mit gebratenen...

Mixed salad in homemade dressing with roasted...

C, G, L, M, O

...Putenbruststreifen/ strips of turkey breast

Euro 11,60

...Rinderfiletstreifen/ strips of beef fillet

Euro 13,80

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.



Vorspeisen - Starters

Sommersalat mit Avocado, Chiasamen,
Kerbel, Kirschtomaten, Radieschen
und Ziegenkäse in Holundervinaigrette
Summer salad with avocado, chia seeds, chervil,
cherry tomatoes, radishes and goat's cheese in elder vinaigrette
G, L, M, O
Euro 11,00

Hauchdünn geschnittenes Rindscarpaccio mit Oliventapenade,
Balsamico, Kirschtomaten, Rucola und gehobeltem Parmesan
Beef Carpaccio served with olive spread,
balsamic, cherry tomatoes, rocket and grated parmesan
A, G, L, M, O
Euro 12,90

Räucherlachstartar
mit Rahmgurkensalat und Spicy Marillenchnetney
Smoked salmon tartare
with creamy cucumber salad and spicy apricot chutney
D, G, L, O
Euro 11,80

Tagliolini in Trüffelrahmsauce
mit Jungzwiebel und gehobeltem Sommertrüffel
Tagliolini in a truffle cream sauce
with spring onion and summer truffle shavings
A, C, G, L, O
Euro 18,60

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.

Ofenkartoffel / Jacket potato

Gefüllte Ofenkartoffel mit Sauerrahm, Salatgarnitur und...

Jacket potato with sour cream, salad and...

C, G, L, M, O

...Räucherlachsscheiben/ slices of smoked salmon ^D

Euro 13,00

oder/or

...gegrillten Rinderfiletspitzen/ grilled strips of beef fillet ^G

Euro 15,90

Fisch - Fish

Gebratenes Zanderfilet mit Hummerschaum,

Topfengnocchi, getrockneten Tomaten, Pinienkernen und Babyspinat

Roasted pike-perch fillet with lobster foam,

"Topfen" gnocchi, dried tomatoes, pine nuts and baby spinach

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

Euro 17,80

Gegrillter Tintenfisch mit Tomatensalat, Aioli und Focaccia

Grilled calamari with tomato salad, Aioli and Focaccia

A, C, G, L, O, R

Euro 16,20

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

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 32,50

„Zweierlei vom Kalb“
Rosa gebratener Kalbsrücken und geschmortes Kalbsbackerl
im Natursaft'l mit Kartoffel-Parmesanravioli und sautierten Eierschwammerln
„Duo of veal“
Medium roasted veal saddle and braised veal cheek
in gravy with potato-parmesan ravioli and sautéed chanterelles
A, C, G, L, O
Euro 25,80

Geschmortes Lammhaxerl im Rosmarinsaft 'l
mit pikantem Gemüse-Couscous und Dörrpflaumen
Braised lamb shank in rosemary gravy
with spicy vegetable cous-cous and prunes
A, G, L, O
Euro 16,20

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

"House Burger"

Faschiertes Laibchen, Barbecue – Sauce, geschmorte Zwiebeln,
Cheddar, Essiggurkerl, Tomaten und Salat, dazu Pommes Frites

Austrian Burger, Barbecue sauce, braised onions,

cheddar, gherkins, tomatoes and salad served with French fries

A, D, G, L, M

Euro 16,80

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 ^G

Euro 4,60

Bratkartoffeln/ Roasted potatoes ^G

Euro 4,50

Pommes frites/ French fries

Euro 4,50

Frisches Gemüse/ Fresh vegetables ^G

Euro 4,90

Knoblauchbrot/ Garlic bread ^{A, G}

2 Stück/ 2 slices Euro 3,00

4 Stück/ 4 slices Euro 6,00

Gemischter Salat/ Mixed salad ^{C, G, L, M, O}

...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.

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.

Snacks

„Tiafinga Jausnbrett'l“
mit Karreespeck, Bergkas,
kaltem Schweinebraten und Verhackertem
Cold platter with bacon, mountain cheese,
roast pork and minced lard
A, F, G, L, M
Euro 7,80

Frankfurter oder St. Johanner Würstel
mit Senf, gerissenem Kren und Semmel
Frankfurter or St. Johanner sausage
with mustard, horseradish and roll
A, C, F, G, M, O
Euro 4,50





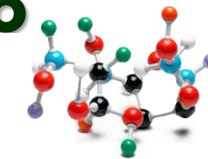






Internationale Käseauswahl/ International cheese

3 Sorten Käse mit Feigensenf
3 types of cheese with fig mustard
A, C, G, H, M, O
Euro 9,10

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.

Die 14 Allergene / The 14 allergens

<p>A</p> <p>Glutenhaltiges Getreide Hafer, Dinkel, Einkorn, Kamut, Weizen, Roggen, Gerste, Emmer, Grünkern</p> <p>Non gluten-free grain Oat, spelt, einkorn, kamut, wheat, rye, barley, emmer, unripe spelt grain</p>	<p>M</p>  <p>Senf Körner, Pulver Mustard Seeds, powder</p>
<p>B</p>  <p>Krebstiere Krebse, Garnelen, Langusten, Hummer, Shrimps</p> <p>Crustacean Crabs, prawn, lobster, langoustine, shrimps</p>	<p>N</p>  <p>Sesam Öl, Paste, Salz Sesame Oil, paste, salt</p>
<p>C</p>  <p>Eier als Flüssigei, Lecithin, (Ov)-Albumin; Mayonnaise, Panade, Mehlspeisen, Dressings</p> <p>Eggs as egg mixture, lecithin, albumin; mayonnaise, breadcrumb coating, dressings</p>	<p>O</p>  <p>Schwefeloxid und Sulfite E-Nummern (220-228); Trockenfrüchte, Wein, Essig Sulphur and sulfite E-numbers (220-228); dried fruits, vine, vinegar</p>
<p>D</p> <p>Fisch Süßwasser & Salzwasser Fish Fresh-water & sea-water</p>	<p>P</p>  <p>Lupine -mehl, -eiweiß, Milch, Lopino (Tofu ähnliches Produkt) Lupine - flour, - albumen, milk, Lopino (product similar to tofu)</p>
<p>E</p> <p>Erdnüsse Öl, Butter, Gebäck, Schokolade Peanuts Oil, butter, pastry, chocolate</p>	<p>R</p>  <p>Weichtiere Schnecken, Tintenfisch, Austern Mollusc Snails, calamari, oysters</p>
<p>F</p>  <p>Soja Miso, Sojasoße, Sojaöl, Tofu, Kaffeeweißer</p> <p>Soy Miso soup, soy sauce, soy oil, tofu, coffee whitener</p>	<p>Wichtige Info/Important information:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. <i>A naming occurs if the called materials or products made from it are included as an ingredient in the end product.</i> • Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. <i>Labeling of 14 main allergens is done according to legal regulations (EU-food information order in 1169/2011). In addition, there are still other materials which can release food allergies or quarrelsomeness.</i> • Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden. <i>In spite of careful production of our courts the tracks of other materials which are used in the production process of the kitchen can be also contained beside the marked ingredients.</i>
<p>G</p>  <p>Milch Butter, Käse, Laktose, Molkenprotein Milk Butter, cheese, milk sugar, whey protein</p>	
<p>H</p>  <p>Schalenfrüchte Haselnüsse, Pistazien, Walnüsse, Cashew, Pekannüsse, Macadamia, Mandeln, Paranüsse</p> <p>Nuts Hazel nuts, pistachio, walnuts, cashews, pecan nuts, macadamia, almonds, brazil nuts</p>	
<p>L</p> <p>Sellerie Celery</p> 	

„Allergen-Information gemäß Codex-Empfehlung“

