

*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 "Tiafinga" (wie es im Volksmund heißt) in  
**Familienbesitz**, das Haus gibt es jedoch sicher schon seit 850 Jahren.  
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 Ur-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 Großeltern**, wagten sich **1975** an den  
ersten großen **Umbau** des altherwürdigen Hotels, eine Erweiterung fand  
dann noch 1990 statt.

Im Oktober 1999 verstarb Adolf Brunner und Maria Brunner-Mitterer  
führte den Betrieb, mit ihrem Partner und jetzigem Mann, weiter!  
Seither werden regelmäßig kleinere Bereiche des Hauses renoviert,  
wie zuletzt 8 Zimmer im 1. Stock. So kann man dem Hotel, wie einem  
Kind, beim Wachsen zuschauen.

Seit Mai 2020 bin ich nun, Markus Obermoser, der Sohn von Maria  
Brunner-Mitterer, der neue Geschäftsführer!

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



Markus Obermoser

## Suppen - Soups

Tagessuppe  
Soup of the day  
Euro 6,20

A, C, F, G, L Klare Rindsbouillon mit Frittaten ODER Fadennudeln  
Clear beef bouillon with pancake strips OR vermicelli  
Euro 6,20

A, C, F, G, L, O Alt-Wiener Suppentopf mit Nudeln,  
Gemüse & Rindfleisch vom Bio-Rind  
(vom Michelnhof in St. Johann in Tirol)  
Clear beef bouillon with vermicelli,  
vegetables & organic beef  
(from the Michelnhof in St. Johann in Tirol)  
Euro 7,80

A, C, F, G, L, N, O Spargelcremesuppe  
mit Sesam-Kürbiskernstangerl & Kresse  
Cream of asparagus soup  
with sesame-pumpkin seed stick & cress  
Euro 7,40

# Weitere Schritte in ein regionales Bewusstsein....

Wir haben unserem Motto **„aus der Region für die Region“** mehr Substanz verliehen. Wir arbeiten seit jeher intensiv mit heimischen Betrieben und Händlern zusammen, jedoch haben wir keinen Einfluss darauf, woher das Ausgangsprodukt kommt. Der Welthandel ist auf dem heimischen Weg der größte Stolperstein.

Im Kampf gegen sinnlosen und unnötigen CO2-Ausstoß, Massentierhaltung (ganz besonders zu unwürdigen Bedingungen), Ausbeutung von "billigen" Arbeitskräften in Drittländern, ... setzen wir auf:

Regionales Miteinander - kurze Wege für Lebendes und Frisches - wenig Zwischenposten - faire Wertschöpfung - produktgerechte Lagerung & Information

Da hinter so einer bewussten Einstellung ein großer Organisationsaufwand steckt - angefangen vom Auswählen der Lebensmittelpartner und den Besuchen auf den Bauernhöfen bis hin zum Organisieren der umweltfreundlichen & nachhaltigen Lieferketten – ist so eine Umstellung nicht von heute auf morgen sinnvoll, sondern gewissenhaft und schrittweise. Deswegen finden sich auch noch ausgewählte internationale Produkte auf unserer Speisekarte.

Besonders hervorheben möchte ich unsere Partnerbetriebe für Rindfleisch. Im Winter beliefert uns der **Michelnhof** aus St. Johann in Tirol (10 km), ein Mutterkuhbetrieb. Im Sommer bekommen wir das Fleisch vom **Rathgeber**, dieser zieht Kälber groß und versorgt die Tiere nur mit BIO-Futter aus eigener Produktion.

**Regionaler Nebeneffekt:** Sichere Arbeitsplätze/Einkünfte in der Umgebung & die Unterstützung der heimischen Landwirte und Betriebe.  
Wir freuen uns sehr über diese großartige Zusammenarbeit.

**„Weil’s ins ned wurscht is, wo ´s her kimt“**

**REGIONAL IST GENIAL**

# Vorspeisen & Salate - Starters & salads

A, G, M, O "Insalata Caprese"

Tomaten- & Mozzarellascheiben mit Olivenöl,  
Grissini, frischem Basilikum und bunten Blattsalaten  
Tomato and mozzarella slices with olive oil,  
grissini, fresh basil and mixed leaf salad  
Euro 12,80

A, F, G, L, M, O Frühlingssalat mit Spargel, Erdbeeren,  
bunten Blattsalaten, Radieschen, Frühlingszwiebeln,  
Paprika, Kerbel, Schafskäsewürfel und Quinoa  
in Zitronen-Holunderdressing mit Prosciutto  
Spring salad with asparagus, strawberries  
mixed leaf salad, radishes, spring onions,  
peppers, chervil, sheep's cheese and quinoa  
in a lemon-elderflower dressing with prosciutto  
Euro 18,90

ohne Prosciutto /without prosciutto  
Euro 14,90

A, C, D, G, L, M, N, O Cremiges Räucherlachstartar  
mit Chili-Sesam-Mayonnaise und Roter Beete  
Creamy smoked salmon tartare  
with chili-sesame-mayonnaise and beetroot  
Euro 16,10

A, C, F, G, L, M, O Tiroler Kaspressknödel mit Zwiebelbutter,  
Kirschtomaten & Krautsalat  
Tyrolean cheese dumplings with onion butter,  
cherry tomatoes & cabbage salad  
Euro 15,60

## Spargel - Asparagus

Frischer weißer Stangenspargel, dazu heurige Kartoffeln <sup>A, C, F, G, L, O</sup>  
serviert mit zerlassener Butter ODER Sauce Hollandaise  
Fresh white asparagus with new potatoes  
served with melted butter OR Hollandaise sauce  
Euro 23,20

Knackfrischer Spargel „italienischer Art“ <sup>A, F, G, L, O</sup>  
mit Prosciutto, Olivenöl, heurigen Kartoffeln & gehobeltem Parmesan  
Fresh Asparagus "Italian style"  
with prosciutto, olive oil, new potatoes and parmesan shavings  
Euro 25,80

## Fisch - Fish

Gegrilltes Lachsfilet <sup>A, B, C, D, F, G, L</sup>  
mit Parmesan-Krustentierschaum, Pinienkernen,  
rote Rübengnocchi, Kirschtomaten und Rucola  
Grilled salmon fillet  
with Parmesan-shellfish foam, pine nuts,  
beetroot gnocchi, cherry tomatoes and rocket  
Euro 28,40

Gebratenes Forellenfilet <sup>A, B; D, G, L, O, R</sup>  
mit Zitronensoße und Kartoffel-Frühlingsgemüse  
Roasted trout fillet,  
with lemon sauce and potato-spring vegetables  
Euro 27,60

# Hauptgerichte - Main Courses

A, F, G, L, M, O Rosa gebratener Kalbsrücken in Portweinjus  
mit Kartoffelpüree, Spargelgemüse & Kräuterpesto  
Medium roasted saddle of veal in port wine sauce  
with mashed potatoes, asparagus vegetables & herb pesto  
Euro 36,70

A, D, G, L, M "House Burger"  
Faschiertes Laibchen 220g, Barbecue Sauce,  
geschmorte Zwiebeln, Cheddar, Essiggurkerl,  
Tomaten & Salat, dazu Pommes Frites  
Austrian Burger 220g, barbecue sauce,  
braised onions, cheddar, gherkins,  
tomatoes & salad served with French fries  
Euro 18,40

A, C, G, L, M, O In Rotweinsauce geschmorter Rindsbraten  
vom heimischen Bio-Rind  
(vom Michelnhof in St. Johann in Tirol)  
mit glacierten Karotten & Butterspätzle  
Roast beef braised in red wine sauce  
of local organic beef  
(from the Michelnhof in St. Johann in Tyrol)  
with glazed carrots and buttered spaetzle  
Euro 24,60

# Hauptgerichte - Main Courses

"Klassisches Wiener Schnitzel" in der Pfanne gebacken <sup>A, C, G</sup>  
mit Petersilienkartoffeln & Preiselbeeren

Pan fried breaded escalope with parsley potatoes & cranberries

vom Kalb/ of veal Euro 28,90

vom Schwein/ of pork Euro 16,50

Ofenfrischer Schweinskrustenbraten

im Braunbiersaft'l mit Sauerkraut & Semmelknödel <sup>A, C, F, G, L, O</sup>

Oven fresh roast of pork in brown beer gravy  
with "sauerkraut" & white bread dumpling

Euro 16,90

Saftiges Rindsgulasch mit Semmelknödel <sup>A, C, F, G, L, O</sup>

Beef goulash with white bread dumpling

Euro 17,50

*Vegan*

Gebackene Gemüse-Currysamosas (Strudelteigecken) <sup>A, F, L, O, M</sup>

mit veganer Chilimayonnaise und

Frühlingsalat in Zitronen-Holunder-Dressing

Vegetable-curry samosas

with vegan chili mayonnaise and

leaf salad in lemon-elderflower dressing

Euro 14,90

# Beilagenauswahl - Side dishes

° Bratkartoffeln/ Roasted potatoes  
Euro 5,90

^ Pommes frites/ French fries  
Euro 5,90

° Frisches Gemüse/ Fresh vegetables  
Euro 6,40

A,° Knoblauchbrot/ Garlic bread  
2 Stück/ 2 slices Euro 4,00  
4 Stück/ 4 slices Euro 8,00

C, G, L, M, O Gemischter Salat/ Mixed salad  
...klein/ small Euro 5,90  
...groß/ large Euro 7,90

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.



# Tapas

3er Tapas/ 3 tapas variation<sup>A, C, F, G, M, L, O</sup>

Spinatknödel mit Parmesan  
Karreespeck und Bergkäse  
Aufstrich und Grissini  
Spinach dumplings with parmesan  
Bacon and mountain cheese  
Spread and grissini  
Euro 14,20

5er Tapas/ 5 tapas variation<sup>A, C, D, F, G, L, M, N, O</sup>

Spinatknödel mit Parmesan  
Gegrillte Dörrzwetschken im Speckmantel  
Aufstrich und Grissini  
Karreespeck und Bergkäse  
Räucherlachstartar mit Chili-Sesammayonnaise  
Spinach dumplings with parmesan  
Grilled prunes wrapped in bacon  
Spread and grissini  
Bacon and mountain cheese  
Smoked salmon tartar with chili-sesame mayonnaise  
Euro 23,50

# Zum Süßen Abschluss ...

<sup>A, C, G</sup> Kaiserschmarren (Wartezeit ca. 20 min)  
mit Zwetschkenröster & Apfelmus  
Sliced pancakes with stewed plums & apple puree  
(Waiting time approx. 20 minutes)  
Euro 13,80

<sup>A, C, F, G, H</sup> Erdbeermousse mit Schokoladencrumble  
und Passionsfruchtsorbet  
Strawberry mousse with chocolate crumble  
and passion fruit sorbet  
Euro 9,60

<sup>A, C, G</sup> Palatschinken  
mit Marillen- oder Preiselbeermarmelade & frischen Früchten  
Pancakes with apricot or cranberry jam & garnished with fresh fruits  
Euro 7,60

<sup>A, C, G</sup> Ofenfrischer Apfel- oder Topfenstrudel  
Oven fresh apple or curd cheese strudel  
Euro 4,60

<sup>C, G</sup> ...mit Vanillesauce oder -eis  
...with vanilla sauce or ice-cream  
Euro 6,40

<sup>G</sup> ...mit Schlagobers  
...with whipped cream  
Euro 6,20

## ... *Desserts*

Holunderblüten–Topfentarte<sup>A, C, G, O, H</sup>  
mit Erdbeer–Rhabarberragout  
Elderflower–curd tarte  
with strawberry-rhubarb ragout  
Euro 9,40






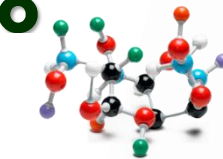








Hausgemachte Sorbets / homemade sorbets  
jede Kugel/ per scoop  
Euro 2,40

## *Käse / Cheese*

3 internationale Käsesorten mit Feigensenf<sup>A, C, G, H, M, O</sup>  
3 international cheese varieties with fig mustard  
Euro 12,00

Beachten Sie auch unser Angebot  
der täglich frischen und hausgemachten Kuchen und der Eiskarte!  
Please ask our service staff about the choice  
of daily fresh, homemade cakes and the ice cream menu

## Die 14 Allergene / The 14 allergens

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

Umbestellungen 1,50 Euro; Preise inkl. MWST  
Die Allergenebeschreibung ist auf der letzten Seite

Modification of orders 1,50 Euro, prices incl. VAT  
Allergene description is on the last page.



Umbestellungen 1,50 Euro; Preise inkl. MWST  
Die Allergenebeschreibung ist auf der letzten Seite

Modification of orders 1,50 Euro, prices incl. VAT  
Allergene description is on the last page.