

*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
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! Viele
Umbauten und Renovierungen fanden in den folgenden 21 Jahren statt.

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

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

Hauptgerichte - Main Courses

Tiroler Kaspresknödel ^{A, C, F, G, L, M, O}

mit Zwiebelbutter, Kirschtomaten und Krautsalat

Tyrolean cheese dumplings

with onion butter, cherry tomatoes and cabbage salad

Euro 15,60

“Klassisches Wiener Schnitzel” in der Pfanne gebacken ^{A, C, G}

mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

Pan fried breaded escalope with parsley potatoes and cranberries

vom Kalb/ of veal Euro 28,90

vom Schwein/ of pork Euro 16,50

Ofenfrischer Schweinskrustenbraten ^{A, C, F, G, L, O}

im Braunbiersaft'l mit Sauerkraut und Semmelknödel

Oven fresh roast of pork in brown beer gravy

with “sauerkraut” and white bread dumpling

Euro 16,90

Saftiges Rindsgulasch mit Semmelknödel ^{A, C, F, G, L, O}

Beef goulash with white bread dumpling

Euro 17,50

Für Zwischendurch - Snacks

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

Pommes frites/ French fries^A

Euro 5,80

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

...klein/ small Euro 5,90

...groß/ large Euro 7,90

Tapas

3er Tapas/ 3 tapas variation ^{A, C, F, G, L, M, O}

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 ^{A, C, D, F, G, L, M, N, O}

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 ...

^{A, C, G} Ofenfrischer Apfel- oder Topfenstrudel
Oven fresh apple or curd cheese strudel
Euro 4,60






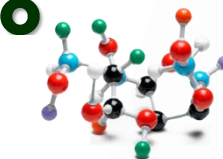








^{C, G} ...mit Vanillesauce oder -eis
...with vanilla sauce or ice-cream
Euro 6,40

^G ...mit Schlagobers
...with whipped cream
Euro 6,20

^{A, C, G} Palatschinken
mit Marillen- oder Preiselbeermarmelade & frischen Früchten
Pancakes with apricot or cranberry jam & garnished with fresh fruits
Euro 7,60

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>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>Crustacean Crabs, prawn, lobster, langoustine, shrimps</p>	<p>Krebstiere Krebse, Garnelen, Langusten, Hummer, Shrimps</p>	<p>N</p>  <p>Sesam Öl, Paste, Salz Sesame Oil, paste, salt</p>
<p>C</p>  <p>Eggs as egg mixture, lecithin, albumin; mayonnaise, breadcrumb coating, dressings</p>	<p>Eier als Flüssigei, Lecithin, (Ov)-Albumin; Mayonnaise, Panade, Mehlspeisen, Dressings</p>	<p>O</p>  <p>Schwefeloxid und Sulfit 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>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>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>Soy Miso soup, soy sauce, soy oil, tofu, coffee whitener</p>	<p>Soja Miso, Sojasoße, Sojaöl, Tofu, Kaffeeweißer</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. A naming occurs if the called materials or products made from it are included as an ingredient in the end product. 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. 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.
<p>G</p>  <p>Milch Butter, Käse, Laktose, Molkenprotein Milk Butter, cheese, milk sugar, whey protein</p>	<p>Milch Butter, Käse, Laktose, Molkenprotein Milk Butter, cheese, milk sugar, whey protein</p>	
<p>H</p>  <p>Nuts Hazel nuts, pistachio, walnuts, cashews, pecan nuts, macadamia, almonds, brazil nuts</p>	<p>Schalenfrüchte Haselnüsse, Pistazien, Walnüsse, Cashew, Pekannüsse, Macadamia, Mandeln, Paranüsse</p>	
<p>L</p>  <p>Sellerie Celery</p>	<p>Sellerie Celery</p>	

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

„Allergen-Information gemäß Codex-Empfehlung“
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.