

*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

^{G, L, O} Tomatencremesuppe
mit Mozzarella Spieß und Obershaube
Cream of tomato soup
with mozzarella skewer and whipped cream
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 Sommersalat mit eingelegten Marillen,
bunten Blattsalaten, Radieschen, Frühlingszwiebeln,
Paprika, Kerbel, Schafskäsewürfel und Quinoa
in Zitronen-Holunderdressing mit Prosciutto
Summer salad with pickled apricots
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, F, G, L, M, O "Caesar Salad"

Zupfsalat in Knoblauch-Parmesandressing
mit Brotcroûtons und gebratenen Hühnerstreifen
Leaf salad in garlic and Parmesan dressing
with bread croutons and chicken strips
Euro 18,60

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

Fisch - Fish

Meeresfrüchterisotto ^{B, D, F, G, L, O, R}
mit Safran, Rucola und Parmesan
Seafood risotto
with saffron, rocket and Parmesan
Euro 23,10

Gebratenes Zanderfilet ^{A, B; C D, F, G, L, O}
mit Parmesan-Krustentierschaum, Topfengnocchi,
getrocknete Tomaten, Pinienkernen und Babyspinat
Roasted zander fillet
with Parmesan-shellfish foam, curd gnocchi,
dried tomatoes, pine nuts and baby spinach
Euro 27,80

Hauptgerichte - Main Courses

A, F, G, L, M, O Kurz gegrillter Zwiebelrostbraten
mit Speckbohnenbündel und Bratkartoffeln
Grilled beef in onion gravy
with green beans wrapped in bacon and roast potatoes
Euro 29,60

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 ^{A, C, G}
mit Petersilienkartoffeln & Preiselbeeren

Pan fried breaded escalope with parsley potatoes & cranberries

vom Kalb/ of veal Euro 28,90

vom Schwein/ of pork Euro 17,80

Ofenfrischer Schweinskrustenbraten

im Braunbiersaft'l mit Sauerkraut & Semmelknödel ^{A, C, F, G, L, O}

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

Vegan

Gebackene Gemüse-Currysamosas (Strudelsteigecken) ^{A, F, L, M, O}

mit veganer Chilimayonnaise und

Sommersalat in Zitronen-Holunder-Dressing

Vegetable-curry samosas

with vegan chili mayonnaise and

summer 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^{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, F, G, L, M, O}

Spinatknödel mit Parmesan
Gegrillte Dörrzwetschken im Speckmantel
Aufstrich und Grissini
Karreespeck und Bergkäse
Insalata Caprese
Spinach dumplings with parmesan
Grilled prunes wrapped in bacon
Spread and grissini
Bacon and mountain cheese
Insalata Caprese
Euro 23,50

Zum Süßen Abschluss ...

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

^{A, C, F, G, H, O} American Cheesecake
mit Marille und gebranntem Mandeleis
American cheesecake
with apricot and flambéed almond ice cream
Euro 9,60

^{A, C, F, G, H, O} Holunderblüten-Panna Cotta
mit Marillenragout und Schokoladenbiskuit
Elderflower Panna Cotta
with apricot ragout and chocolate biscuit
Euro 8,70

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

Desserts

Palatschinken ^{A, C, G}

mit Marillen- oder Preiselbeermarmelade & frischen Früchten

Pancakes with apricot or cranberry jam & garnished with fresh fruits

Euro 7,60

Ofenfrischer Apfel- oder Topfenstrudel ^{A, C, G}

Oven fresh apple or curd cheese strudel

Euro 4,60

...mit Vanillesauce oder -eis ^{C, G}

...with vanilla sauce or ice-cream

Euro 6,40

...mit Schlagobers ^G

...with whipped cream

Euro 6,20

Käse / Cheese

3 internationale Käsesorten mit Feigensenf ^{A, C, G, H, M, O}

3 international cheese varieties with fig mustard

Euro 12,00






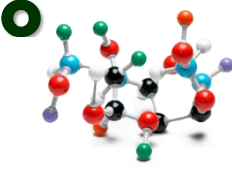








Beachten Sie auch unser Angebot

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>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 Sulfid 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, Sojasaße, 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. A naming occurs if the called materials or <p>products made from it are included as an ingredient in the end product.</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 <p>addition, there are still other materials which can release food allergies or quarrelsomeness.</p> <ul style="list-style-type: none"> 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>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> 	

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.