

*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 altehrwürdigen 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 7,10

A, C, G, L, N, O Kürbis-Ingwercremesuppe  
mit Kokosmilch und Sesamstangerl  
Cream of pumpkin and ginger soup  
with coconut milk and puff pastry-sesame stick  
Euro 8,40

A, C, F, G, L Klare Rindsbouillon mit Frittaten oder Nudeln  
Clear beef bouillon with pancake strips or noodles  
Euro 7,10

A, C, F, G, L, O Alt-Wiener Suppentopf mit Nudeln,  
Gemüse und Rindfleisch vom heimischen Rind  
(Michelnhof, St.Johann i.T., 10km)  
Clear beef bouillon with vermicelli,  
vegetables and local beef  
(Michelnhof St. Johann i.T., 10km)  
Euro 9,20

# 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 CO<sub>2</sub>-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 kimb“**

**REGIONAL IST GENIAL**

## Vorspeisen - Starters

A, C, F, G, L, M, O Tiroler Kaspressknödel  
mit Zwiebelbutter, Kirschtomaten und Krautsalat  
Tyrolean cheese dumplings  
with onion butter, cherry tomatoes and cabbage salad  
Euro 17,40

A, C, G, L, O „Spaghetti Bolognese“  
Spaghetti mit Fleischsauce und Parmesan  
Spaghetti with meat sauce and Parmesan  
Euro 16,50

## Safale - Salads

G, L, M, O Winterlicher Zupfsalat mit Kirschtomaten,  
Pinienkernen, Radieschen, Kerbel und  
Ziegenkäsebällchen in Balsamico-Honigdressing  
Wintery leaf salad with cherry tomatoes,  
pine nuts, radishes, chervil and  
goat cheese in balsamic-honey dressing  
Euro 17,10

A, C, D, F, G, L, M, O Graved Lachs  
mit Honig-Senf-Dillsoße und Schwarzbrotchip  
Graved salmon  
with honey-mustard-dill sauce and brown bread chip  
Euro 17,60

## Burger

"House Burger" <sup>A, D, G, L, M</sup>

Faschiertes Laibchen 220g, Barbecue – Sauce, geschmorte Zwiebeln, Cheddar, Essiggurkerl, Tomaten und Salat, dazu Pommes Frites

Austrian Burger 220g, barbecue sauce, braised onions, cheddar, gherkins, tomatoes and salad served with French fries

Euro 18,90

## Fisch - Fish

Gebratenes Zanderfilet <sup>A, C, D, G, L, O</sup>

mit Kartoffelgnocchi, Babyspinat, getrockneten Tomaten und Pinienkernen

Roasted zander fillet

with potato gnocchi, baby spinach, dried tomatoes and pine nuts

Euro 31,80

## Vegan

Gebackene Quinoa-Chia-Süßkartoffelbällchen <sup>A, F, L, M, O</sup>

mit veganer Chili-Knoblauchmayonnaise und Zupfsalat in Balsamicodressing

Breaded quinoa-chia-sweet potato balls

with vegan chili-garlic mayonnaise and leaf salad in balsamic dressing

Euro 16,70

# Hauptgerichte - Main Courses

A, C, F, G, L, O Ofenfrischer Schweinskrustenbraten  
im Braunbiersaft'l mit Sauerkraut und Semmelknödel  
Oven fresh roast pork in brown beer gravy  
with "sauerkraut" and white bread dumpling  
Euro 18,10

A, C, F, G, L, O Saftiges Rindsgulasch mit Semmelknödel  
Beef goulash with white bread dumpling  
Euro 18,90

A, C, G "Klassisches Wiener Schnitzel" in der Pfanne gebacken  
mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren  
Pan fried breaded escalope  
with parsley potatoes and cranberries  
vom Kalb/ of veal Euro 30,90  
vom Schwein/ of pork Euro 21,00

# Hauptgerichte - Main Courses

Rosa gebratene Entenbrust <sup>A, C, G, L, O</sup>

in Portweinjus, mit Süßkartoffelpüree und Brandteigkrapferl

Medium roasted duck breast

in port jus, with sweet potato mash and choux pastry

Euro 32,40

Medium gegrilltes Rindsfiletsteak aus Argentinien <sup>G, L, M, O</sup>

mit Pfefferrahmsoße, Speckbohnenbündel

und Rosmarinkartoffeln

Medium grilled beef fillet steak from Argentina

with creamy pepper sauce, green beans wrapped in bacon

and rosemary potatoes

Euro 48,50

Ab 18.00 Uhr bieten wir auch

Fondue Chinoise (NUR auf Vorbestellung bis 1 Tag vorher)

und Schokoladenfondue an.

From 6pm we also offer

Chinoise fondue (ONLY on advanced pre-order up to 1 day before)

and chocolate fondue.

Bitte wenden Sie sich direkt an unser Restaurantpersonal

oder rufen Sie uns gerne unter +43 5356 66 680 8 an.

Please contact our restaurant staff directly

or call us on +43 5356 66 680 8.

# Beilagenauswahl - Side dishes

Ⓒ Bratkartoffeln/ Roasted potatoes  
Euro 6,50

^ Pommes frites/ French fries  
Euro 6,90

Ⓒ Frisches Gemüse/ Fresh vegetables  
Euro 6,70

<sup>A, Ⓒ</sup> Knoblauchbrot/ Garlic bread  
2 Stück/ 2 slices Euro 4,50  
4 Stück/ 4 slices Euro 9,00

<sup>C, G, L, M, O</sup> Gemischter Salat/ Mixed salad  
...klein/ small Euro 6,80  
...groß/ large Euro 8,90

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, L, O</sup>

Spinatknödel mit Parmesan

Karreespeck und Bergkäse

Aufstrich und Grissini

Spinach dumplings with parmesan

Bacon and mountain cheese

Spread and grissini

Euro 16,10

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

Graved Lachs mit Honig-Senf-Dillsoße

Spinach dumplings with Parmesan

Grilled prunes wrapped in bacon

Spread and grissini

Bacon and mountain cheese

Graved salmon with honey-mustard-dill sauce

Euro 25,60

# Zum Süßen Abschluss - Desserts

A, C, G Ofenfrischer Apfel- oder Topfenstrudel  
Oven fresh apple or curd cheese strudel  
Euro 4,90

C, G ...mit Vanillesauce oder -eis  
...with vanilla sauce or ice cream  
Euro 6,80

G ...mit Schlagobers/  
...with whipped cream  
Euro 6,50

A, C, G Palatschinken  
mit Marillen- oder Preiselbeermarmelade  
und frischen Früchten  
Pancakes filled with apricot or cranberry jam  
and garnished with fresh fruit  
Euro 8,90

Hausgemachte Sorbets / homemade sorbets  
jede Kugel/ per scoop  
Euro 3,20

# Zum Süßen Abschluss - Desserts

Kaiserschmarren (Wartezeit ca. 20 min)<sup>A, C, G</sup>

mit Zwetschkenröster und Apfelmus

letzte Bestellung: 13.40 Uhr

Sliced pancakes with stewed plums and apple puree

(waiting time approx. 20 minutes)

last order: 13.40 h

**Euro 16,50**

Beachten Sie auch unser Angebot der täglich frischen und hausgemachten Kuchen und der Eiskarte!






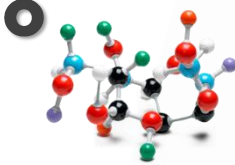








Please ask our service staff about the choice of daily fresh, homemade cakes and the ice cream menu!

## Begleitung gefällig? - Liquid Company

Beerenauslese, Kracher aus Illmitz	0,16 l	Euro	5,60
Alter Obstbrand 2007, Guglhof	2 cl	Euro	4,90
Haselnussgeist, Guglhof	2 cl	Euro	6,40
Waldhimbeere, Guglhof	2 cl	Euro	7,30
Vogelbeere, Guglhof	2 cl	Euro	8,70
Tauernrogg Whisky, Guglhof	4 cl	Euro	9,60
Affogato, Espresso mit kleiner Kugel Vanilleeis		Euro	4,90

Wer weiter blättert entdeckt vielleicht noch mehr...

## 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>Krebstiere</b> Krebse, Garnelen, Langusten, Hummer, Shrimps</p> <p><b>Crustacean</b> Crabs, prawn, lobster, langoustine, 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>Eier</b> als Flüssigei, Lecithin, (Ov)-Albumin; Mayonnaise, Panade, Mehlspeisen, Dressings</p> <p><b>Eggs</b> as egg mixture, lecithin, albumin; mayonnaise, breadcrumb coating, dressings</p>	<p><b>O</b></p>  <p><b>Schwefeloxid und Sulfit</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>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>R</b></p>  <p><b>Weichtiere</b> Schnecken, Tintenfisch, Austern <b>Mollusc</b> Snails, calamari, oysters</p>
<p><b>F</b></p>  <p><b>Soja</b> Miso, Sojasoße, Sojaöl, Tofu, Kaffeeweißer</p> <p><b>Soy</b> Miso soup, soy sauce, soy oil, tofu, coffee whitener</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>H</b></p>  <p><b>Schalenfrüchte</b> Haselnüsse, Pistazien, Walnüsse, Cashew, Pekannüsse, Macadamia, Mandeln, Paranüsse</p> <p><b>Nuts</b> Hazel nuts, pistachio, walnuts, cashews, pecan nuts, macadamia, almonds, brazil nuts</p>	
<p><b>L</b></p> <p><b>Sellerie</b> <b>Celery</b></p> 	

„Allergen-Information gemäß Codex-