

*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 7,10

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**

# 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

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.

# Für Zwischendurch - Snacks

Winterlicher Zupfsalat mit Kirschtomaten, <sup>G, H, L, M, O</sup>

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

„Spaghetti Bolognese“ <sup>A, C, G, L, O</sup>

Spaghetti mit Fleischsauce und Parmesan

Spaghetti with meat sauce and Parmesan

Euro 16,50

Tiroler Kaspressknödel <sup>A, C, F, G, L, M, O</sup>

mit Zwiebelbutter, Kirschtomaten und Krautsalat

Tyrolean cheese dumplings

with onion butter, cherry tomatoes and cabbage salad

Euro 17,40

Pommes frites/ French fries<sup>A</sup>

Euro 6,90

Gemischter Salat/ Mixed salad <sup>C, G, L, M, O</sup>

...klein/ small Euro 6,80

...groß/ large Euro 8,90

# Tapas

A, C, F, G, L, O 3er Tapas/ 3 tapas variation

Spinatknödel mit Parmesan  
Karreespeck und Bergkäse  
Aufstrich und Grissini  
Spinach dumplings with parmesan  
Bacon and mountain cheese  
Spread and grissini  
Euro 16,10

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

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

Ofenfrischer Apfel- oder Topfenstrudel<sup>A, C, G</sup>

Oven fresh apple or curd cheese strudel

Euro 4,90

...mit Vanillesauce oder -eis/<sup>C, G</sup>

...with vanilla sauce or ice-cream

Euro 6,80

...mit Schlagobers/...with whipped cream<sup>G</sup>

Euro 6,50

Palatschinken<sup>A, C, G</sup>

mit Marillen- oder Preiselbeermarmelade und frischen Früchten

Pancakes filled with apricot or cranberry jam and garnished with fresh fruit

Euro 8,90

Beachten Sie auch unser Angebot

der täglich frischen und hausgemachten Kuchen und der Eiskarte!

Please ask our service staff about the choice






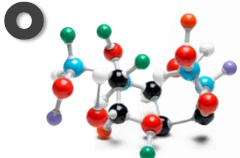








of daily fresh, homemade cakes and the ice cream menu!

## 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. <i>A naming occurs if the called materials or products made from it are included as an ingredient in the end product.</i></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. <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></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. <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></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> 	
<p>„Allergen-Information gemäß Codex-</p>	