

*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



A, C, F, G, L Rindsbouillon mit Frittaten oder Nudeln

Beef bouillon with pancake strips or noodles

Euro 7,50

A, C, F, G, L, O Alt-Wiener Suppentopf mit Nudeln,

Gemüse und Rindfleisch vom heimischen Rind

Beef bouillon with vermicelli,
vegetables and local beef

Euro 9,20



A, C, G, L, O Rote Linsencremesuppe

mit Kokosmilch, Zitronengras und Blätterteigstangerl

Cream of red lentils soup

with coconut milk, lemon grass and puff pastry stick

Euro 8,40



A, C, F, G, H, L, M, O Hausgemachte Aufstriche

mit frischem Baguette

Homemade spreads with fresh baguette

Euro 5,80 pro Person/ per person

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 möchten wir 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

^{G, L, M, O} Burrata mit Tomatenkompott,
Trüffelhonig, Rucola und Prosciutto
Burrata with stewed tomatoes,
truffled honey, rocket and prosciutto
Euro 18,90

^{A, C, G, M, O} Hauchdünn geschnittenes Rindscarpaccio
mit Olivenöl, Balsamico, Rucola,
Kirschtomaten und Parmesan
Thinly sliced beef carpaccio
with olive oil, balsamic vinegar, rocket,
cherry tomatoes and Parmesan
Euro 19,60

^{D, G, L, M, O} Tatar von der gebeizten Lachsforelle
mit Gurke und junger Spinat in Granatapfeldressing
Tartare of marinated salmon trout
with cucumber and baby spinach in pomegranate dressing
Euro 18,20

^{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 18,10

Hauptgerichte - Main Courses

Rosa gebratene Entenbrust ^{A, C, F, G, L, O}

im Natursaft'l, mit Rahmwirsing und Steinpilzgnocchi

Medium roasted duck breast

in natural jus, with creamed savoy cabbage and porcini gnocchi

Euro 32,40

In Rotweinsöße geschmorter Rindsbraten ^{A, C, G, L, M, O}

vom heimischen Rind

mit glacierten Karotten und Butterspätzle

Roast local beef braised in red wine sauce

with glazed carrots and buttered spaetzle

Euro 29,20



Medium gegrilltes Rindsfiletsteak aus Argentinien ^{G, L, M, O}

mit Pfefferrahmsöße, Speckbohnenbündel

und mit Sauerrahm gefüllte Ofenkartoffel

Medium grilled beef fillet steak from Argentina

with creamy pepper sauce, green beans wrapped in bacon

and jacket potato filled with sour cream

Euro 48,50

Hauptgerichte - Main Courses

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/ veal Euro 32,50
vom Schwein/ pork Euro 22,90

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 18,90

A, C, F, G, L, O Saftiges Rindsgulasch mit Semmelknödel
Beef goulash with white bread dumpling
Euro 19,80



Frisch - Fish

Gebratene Lachswürfel ^{A, C, D, G, O}

mit Basilikumpesto-Spaghetti, Kirschtomaten,
Rucola und Parmesan

Roasted salmon cubes

with spaghetti on basil pesto, cherry tomatoes,
rocket and Parmesan

Euro 32,30

Vegetarisch

Mit Kräutersauerrahm gefüllte Ofenkartoffel ^{G, L, M, O}

dazu Schafskäse, Champignons, Rucola,
getrocknete Tomaten und Pinienkerne

Jacket potato filled with sour cream

served with sheep cheese, champignons, rocket,
dried tomatoes and pine nuts

Euro 17,10

Beilagenauswahl - Side dishes

⊙ Bratkartoffeln/ Roasted potatoes
Euro 6,70

^ Pommes frites/ French fries
Euro 6,90

⊙ Frisches Gemüse/ Fresh vegetables
Euro 6,90

⊙ Mit Sauerrahm gefüllte Ofenkartoffel
Jacket potato filled with sour cream
Euro 6,90

^{A, ⊙} Knoblauchbrot/ Garlic bread
2 Stück/ 2 slices Euro 5,20
4 Stück/ 4 slices Euro 10,40

^{C, G, L, M, O} Gemischter Salat/ Mixed salad
...klein/ small Euro 7,80
...groß/ large Euro 9,90

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 order or add any of the above side dishes for a fee of Euro 1,50.

Tapas

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

Spinatknödel mit Parmesan

Karreespeck und Bergkäse

Aufstrich und Grissini

Spinach dumplings with Parmesan

Bacon and mountain cheese

Spread and grissini

Euro 16,90

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

Tatar von der gebeizten Lachsforelle mit Gurke

Spinach dumplings with Parmesan

Grilled prunes wrapped in bacon

Spread and grissini

Bacon and mountain cheese

Tartare of marinated salmon trout with cucumber

Euro 26,80

Fondue

(ab 2 Personen/ from 2 persons on)

A, C, D, E, G, L, M, N, O **Fondue Chinoise**
in kräftiger Rindssuppe/ with hot beef soup
pro Person/ per person
Euro 44,50

Das Fondue wird mit Rind-, Puten- und Schweinefleisch,
sowie mit verschiedenen Soßendips, Essiggemüse,
frischem Baguette, Pommes Frites oder Salatteller serviert.

Fondue is served with beef, turkey and pork,
as well as various dips, pickled vegetables,
fresh Baguette, French fries or salad.

Das Fondue bieten wir NUR auf Vorbestellung (bis 1 Tag vorher) an.
Fondue is available on advanced pre-order (up to 1 day before) ONLY.

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.

Süße Versuchung - Sweet Temptation

Schokoladen – Chocolate Fondue

(ab zwei Personen/ for two or more people)

mit Biskuitwürfel und frischen Früchten^{A, C, F, G, H}

with sponge cake cubes and fresh fruit

Euro 22,20 pro Person/ per person

Zum Süßen Abschluss - Desserts

Vanille-Sauerrahm-Birnencreme^{A, G, H}

mit Honig und Granola

Vanilla-sour cream-pear cream

with honey and granola

Euro 8,90

“Tiafinga” Schokoladenkuchen^{A, C, G, H}

mit Brombeer-Joghurteis und Macaron

“Tiafinga” Chocolate cake

with blackberry-yoghurt ice cream and macaron

Euro 12,20

Zum Süßen Abschluss - Desserts

^{A, C, G} Ofenfrischer Apfel- oder Topfenstrudel
Oven fresh apple or curd cheese strudel
Euro 5,40

^{C, G} ...mit Vanillesoße oder -eis
...with vanilla sauce or ice cream
Euro 7,50

^G ...mit Schlagobers
...with whipped cream
Euro 7,30

^{A, C, G} Palatschinken
mit Marillen- oder Preiselbeermarmelade
und frischen Früchten
Pancakes filled with apricot or cranberry jam
and garnished with fresh fruit
Euro 9,10

Hausgemachte Sorbets / home-made sorbets
jede Kugel/ per scoop
Euro 3,20

^{A, C, G, H, M, O} 3 internationale Käsesorten mit Feigensenf
3 international cheese varieties with fig mustard
Euro 15,70






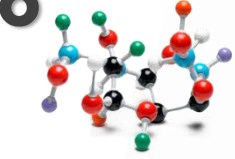







Begeisterung gefällig? - Liquid Company



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	5,50

Wer weiter blättert entdeckt vielleicht noch mehr...

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 Sulfite 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, Sojasoße, 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. <i>A naming occurs if the called materials or products made from it are included as an ingredient in the end product.</i> 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> 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>
<p>G</p>  <p>Milch Butter, Käse, Laktose, Molkenprotein Milk Butter, cheese, milk sugar, whey protein</p>	<p>„Allergen-Information gemäß Codex-</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> 