

*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 7,50

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, 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

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 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 18,10

Salate - Salads

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

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

Burger

"House Burger" ^{A, D, G, L, M}

Faschiertes Laibchen 220g, Barbecue – Soße, 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

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

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 18,90

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



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

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

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

mit Pfefferrahmsoße, 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

Ab 18.00 Uhr bieten wir auf Vorbestellung (bis 1 Tag vorher) auch

Fondue Chinoise

und Schokoladenfondue an.

On pre-order (min. 1 day in advance), we also offer from 6pm on

Chinoise fondue

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 6,70

^ 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, G} 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 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, 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

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

Zum Süßen Abschluss - Desserts

Kaiserschmarren (Wartezeit ca. 20 min)^{A, C, G}

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 17,20

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






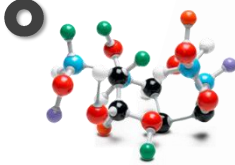








Please ask our service staff about the choice of daily fresh, homemade cakes and the ice cream menu!

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	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 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>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. 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>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> 	
<p>„Allergen-Information gemäß Codex-</p>	