

GASTHOF *Feine Salzburger Küche* GOLDGASSE

UNSERE KLASSIKER

VORSPEISEN

BEEF TARTAR A/C/G/M/O
50 G | 100 G SIMMENTALER WEIDERIND
TRÜFFEL POMMES FRITES | BAUERNBUTTER | TOAST

RINDSUPPE IM KUPFERTOPF A/C/G/O/L/M
LEBERKNÖDEL | KASPRESSKNÖDEL
FRITTATEN | MARKKNÖDEL

HAUPTSPEISEN

BAROCKES BACKHENDL AUS DEM ALMTAL A/C/G/L/M
AUSGELÖST | ERDÄPFEL-GURKENSALAT
PREISELBEEREN | SAUCE TARTAR

**GEKOCHTES VOM SIMMENTALER WEIDERIND
SCHULTERSCHERZL UND HÜFERSCHWANZL
NACH „TAFELSPITZART“** A/C/G/L/M
MARK | CREMESPINAT | RÖSTERDÄPFEL
SCHNITTLAUCHSAUCE | APFELKREN

WIENER SCHNITZEL VOM KALB A/C/G/L/M
RAHMGURKEN | PETERSILIENERDÄPFEL | PREISELBEEREN

GOLDGASSEN BRATWURST VOM MAX MANN G/L/M
SAUERKRAUT | PETERSILIEN-ERDÄPFEL | PREISELBEEREN

DESSERT

FLAMBIERTER PALATSCHINKEN GOLDGASSE A/C/G/H
KARAMELLISIERTER MANDELN | SORBET

SALZBURGER NOCKERL A/C/G
HIMBEEROBERS | VANILLE EIS | 20 MINUTEN WARTEZEIT

OUR BEST CLASSICS

STARTERS

BEEF TARTAR A/C/G/M/O
50 G | 100 G BEST OF CHOPPED BEEF
FRENCH FRIES WITH TRUFFLED OIL | BUTTER | TOAST

CONSOMME A/C/G/O/L/M
LIVER DUMPLING | DUMPLING WITH CHEESE
SLICED PANCAKES | BONE MARROW DUMPLING

MAIN COURSE

DEEP FRIED CHICKEN A/C/G/L/M
BONELESS | POTATO-CUCUMBER SALAD
CRANBERRIES | SAUCE TARTAR

CLASSIC BOILED AUSTRIAN BEEF A/C/G/L/M
BONE MARROW | CREAM-SPINACH | ROASTED POTATOES
CHIVE SAUCE | APPLE HORSERADISH

VEAL CUTLET „WIENER SCHNITZEL“ A/C/G/L/M
CUCUMBER SALAD | PARSLEY POTATOES | CRANBERRIES

FRIED SAUSAGE G/L/M
PICKLED CABBAGE | PARSLEY POTATOES | MUSTARD

DESSERT

FLAMBÉED PANCAKES A/C/G/H
CARAMELIZED ALMONDS | SORBET

**SALZBURGER NOCKERL
THE FAMOUS SALZBURG DESSERT!** A/C/G
RASPBERRY CREAM | VANILLA ICE CREAM
20 MINUTES PREPARATION TIME