

Vorspeisen & Salate

Frischer Frühlingsalat ^{E|D|L|M|G} € 16,90
Pastinaken Chips | Pinienkerne | Radieschen
Geräucherter Fuschlsee Forelle + € 8,90
Gebackener Spargel + € 13,90

Würziges Beef Tatar vom heimischen Weiderind ^{C|G|M|H} € 19,90
Trüffel-Pommes | Nussbutter-Mayonnaise 50 g € 19,90
Bauernbutter | Toast 100 g € 26,90

Gebackenes Ei auf Vogelsalat ^{B|C|D|G|L|M} € 13,90
Speck | Kernöl

Lauwarm marinierter Marchfelder Spargel ^{C|D|G|L|O} € 21,90
Gebeizter Stör | Junge Erbsen | Gemüse Vinaigrette

Geräucherte Entenbrust ^{C|D|G|L|O} € 18,90
Glasierter Chicorée | Junglauch-Vinaigrette | Ziegenkäse

Abendgedeck

pro Person € 4,80

Dinkel-Nuss Baguette | Bauernbutter
Strohschwein-Speck | Liptauer
Tischkultur

Suppen

Barocke Rindssuppe im Kupfertopf mit Marktgemüse ^{A|C|G|M|O|L} € 9,90
Wahlweise mit: Leberknödel | Frittaten | Grießnockerl
barockes Sellerie-Liebstockel-Tascherl

„Goldgassen Fischtopf“
Fuschlsee Fische & Wurzelgemüse ^{A|G|H|L|O} € 27,90
Wildkräuter Aioli | Schwarzbrotchips

Spargelcremesuppe ^{D|G|L|M|O} € 9,90
Kräuter Croutons
Gebackenes Kalbsbries + € 4,00

Barocke Küchengeheimnisse

Eine besondere Empfehlung gilt unseren „Barocken Gerichten“, welche in Anlehnung an das historische Kochbuch „Neue Salzburger Küche“ von Conrad Hagger kreiert wurden. Das originale historische Kochbuch ist in der Vitrine der Gaststube ausgestellt.

Der Küchenchef empfiehlt

Rinderfilet Steak ^{A|C|G|L|M|O} ca. 180 g € 37,90
Sauce Béarnaise | Thymianjus

Chateaubriand ^{A|C|G|L|M|O} ca. 500 g € 48,90
Sauce Béarnaise | Thymianjus, ab 2 Personen p.P.

Fuschlsee Lachsforelle in Salzkruste ^{C|G|L|M} € 42,90
Glaciertes Gemüse | Kressetascherl p.P.
Heurige Erdäpfel, ab 2 Personen

Beilagen

Trüffelpommes € 6,90 Spinat & Pinienkerne € 7,90
Kroketten € 10,90 Gekochter Spargel € 13,90
Ofengemüse € 7,00

Hauptgänge

Barockes Backhendl im Kupferpfandl ^{C|G|L|M} € 28,90
Ausgelöstes Almtaler Landhendl, 24 Stunden mariniert
Erdäpfelsalat | Knusperpetersilie | Preiselbeeren | Sauce Tartare

Wiener Schnitzel vom Kalb ^{C|G|L|M} € 33,90
Rahmgurkensalat | Petersilienerdäpfel | Preiselbeeren
Gekochter Marchfelder Spargel & Sauce Hollandaise + € 13,90

Heimisches Weiderind „Tafelspitz Art“ ^{C|G|L|M} € 34,50
Schulterscherzel & Tafelspitz gekocht | Mark | Apfelkren
Cremespinat | Rösterdäpfel | Schnittlauchsauce

Rosa gebratene Tauern Lammkrone ^{A|C|G|L|M} € 44,90
gebratene Polenta | Fenchel-Tomaten-Gemüse | Gewürz-Jus

Geschmorte Rouladen vom Jungrind ^{A|C|G|L|M} € 32,90
Speckfisolen | Erdäpfelpüree | Röstschalotten

Auf dem Salzstein gebratene Perlhuhnbrust € 34,90
Gremolata | Gebratene Artischocken | Perlgraupen-Ragout ^{A|C|G|L|M}

Kross gebratener heimischer Zander ^{C|G|L|M} € 38,90
Erdäpfel-Gemüsesud | grüner Spargel

Vegetarisches

Barocke Erdäpfelnudeln ^{A|C|G|L|M} € 31,90
Brunnenkresse | Ziegenkäse | Spinat | Schmortomaten

Barockes Gemüse-Pfandl ^{C|G|L|M} € 29,90
auch vegan möglich
Gegrilltes Marktgemüse | Barocke Brunnenkresse Tascherl
glacierter Spargel

Marchfelder Spargel

Hauptspeise: € 32,00 | Vorspeise: € 23,00

Gebacken

Heurige Erdäpfel | Kresse-Dip | Frühlingsalat

Gekocht

Beinschinken | Heurige Erdäpfel | Sauce Hollandaise

En Papillote

Heurige Erdäpfel | Vollkornbrösel | Sauce Béarnaise

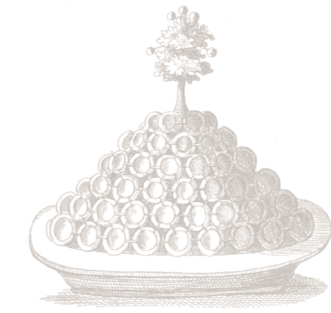
Nachspeisen

Knuspriges Stanitzel & Schlag ^{A|C|G} € 14,90
Marinierte Erdbeeren | Erdbeer-Sorbet

Himbeer-Topfenauflauf ^{A|C|G} € 14,90
Sauerrahmeis

Topfenknödel ^{A|C|G} € 14,90
Nussbutterbrösel | Röster

Bitterschokoladen Törtchen ^{A|C|G} € 15,90
Rhabarber | Pistazie



Salzburgs berühmtes Dessert:

Salzburger Nockerl mit Vanilleeis

20 min. Wartezeit | € 27,90

Goldgassen Palatschinken flambiert ^{A|C|G|E} € 15,90
Eingelegter Rhabarber | Erdbeer-Sorbet | Haselnuss

Sorbetvariation Goldgasse ^{A|C|G|E} € 11,90
Drei verschiedene Sorten & Hippe
Sorbet mit Schuss + € 6,90
wahlweise mit Schaumwein | Vodka

= Vegetarisch = auf Anfrage glutenfrei, kann Spuren von Gluten enthalten

A = glutenhaltiges Getreide, B = Krebstiere, C = Eier, D = Fisch, E = Erdnüsse, F = Soja, G = Milch, H = Schalenfrüchte, L = Sellerie, M = Senf, N = Sesam, O = Sulfite, P = Lupinen, R = Weichtiere

Täglich von 18:00 – 22:00 Uhr

Preise inkl. MwSt., exkl. Trinkgeld

Starters & salads

Fresh spring salad ^{E D L M G}	€ 16,90
Parsnip Chips Pine Nuts Radishes	✂
Smoked Fuschlsee Trout	+ € 8,90
Crispy Fried Asparagus	+ € 13,90
Spiced beef tartare from domestic beef ^{C G M H}	✂
Truffled french fries farmer's butter toast 50 g	€ 19,90
nut-butter mayonnaise 100 g	€ 26,90
Crispy fried egg on lamb's lettuce ^{B C D G L M}	€ 13,90
Bacon pumpkin seed oil	✂
Lukewarm marinated asparagus ^{C D G L O}	€ 21,90
Stained sturgeon young peas vegetable vinaigrette	✂
Smoked duck breast ^{C D G L O}	€ 18,90
Glazed chicory young leek vinaigrette goat cheese	✂

Evening cover

per person € 4,80

Spelt bread | farmer's butter
smoked austrian bacon | Liptauer
table setting

Soups

Baroque beef consommé	€ 9,90
in a copper with vegetables ^{A C G M O L}	
Choice with: liver dumpling sliced pancakes semolina dumplings baroque celery-lovage-ravioli	
Fishpot „Goldgasse“	
fish from lake fuschl & root vegetables ^{A G H L O}	
Herbal aioli breadchips	€ 27,90
Creamy asparagus soup ^{D G L M O}	€ 9,90
Herb croutons	✂
Fried veal sweetbreads	+ € 4,00

Baroque kitchen secrets

A special recommendation goes to our „Baroque Dishes,“ which were created in homage to the historic cookbook „Neue Salzburger Küche“ by Conrad Hagger. The original historic cookbook is on display in the dining room's showcase.

The chef recommends

Beef Tenderloin ^{A C G L M O}	ca. 180 g	€ 37,90
Sauce béarnaise thyme jus		
Chateaubriand ^{A C G L M O}	ca. 500 g	€ 48,90
Sauce béarnaise thyme jus, from 2 people		p.P.
Fuschlsee salmon trout in salt crust ^{C G L M}		€ 42,90
Glazed vegetables watercress pockets new potatoes from 2 people		p.P.

Sides

Truffle fries	€ 6,90	Spinach & pinenuts	€ 7,90
Croquettes	€ 10,90	Cooked asparagus	€ 13,90
Baked vegetables	€ 7,00		

Main Courses

Baroque deep fried chicken „Goldgasse“ ^{C G L M}	€ 28,90
potato salad crispy parsley cranberries sauce tartare	✂
„Wiener Schnitzel“	€ 33,90
Deep fried escalope of veal ^{C G L M}	
Creamy cucumber salad parsley potatoes cranberries Cooked Marchfeld Asparagus & Hollandaise Sauce	+ € 13,90
Boiled rump of local grazing Beef	€ 34,50
„Tafelspitz“ Style ^{C G L M}	✂
Bone marrow cream spinach roasted potatoes chive sauce apple horseradish	
Pink roasted Tauern lamb rack ^{A C G L M}	€ 44,90
Grilled polenta fennel-tomato vegetables spiced jus	✂

Braised young beef roulade ^{A C G L M}	€ 32,90
Bacon green beans mashed potatoes crispy shallots	
Salt stone roasted guinea fowl breast ^{A C G L M}	€ 34,90
Gremolata roasted artichokes pearl barley ragout	
Crispy roasted local pike-perch ^{C G L M}	€ 38,90
Potato vegetable broth green asparagus	✂

Vegetarian

Baroque gnocchi ^{A C G L M}	€ 31,90
Watercress goat's cheese spinach stewed tomatoes	✂
Baroque Vegetable pan ^{C G L M}	€ 29,90
also vegan possible	✂
Grilled market vegetables baroque watercress pockets glazed asparagus	

Marchfeld asparagus

Main: € 32,00 | Starter: € 23,00

Fried

New potatoes | watercress dip | spring salad

Boiled

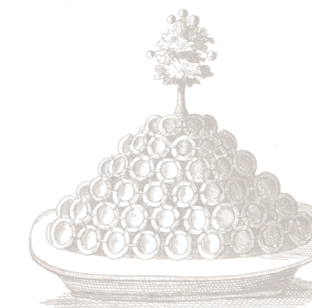
Leg ham | new potatoes, hollandaise sauce

En Papillote

New potatoes | whole-grain breadcrumbs | béarnaise sauce

Sweets

Crispy cone & whipped cream ^{A C G}	€ 14,90
Marinated strawberries strawberry sorbet	
Raspberry curd cheese souffle ^{A C G}	€ 14,90
Sour cream ice cream	
Curd cheese dumplings ^{A C G}	€ 14,90
Butter breadcrumbs compote	
Bittersweet chocolate cake ^{A C G}	€ 15,90
Rhubarb pistachio	



Salzburgs famous desert:

„Salzburger Nockerl“
with vanilla ice cream

20 min. waiting time | € 27,90 ✂

Goldgassen pancakes flambéed ^{A C G E}	€ 15,90
With pickled rhubarb strawberry sorbet hazelnut	
Goldgasse sorbet variation ^{A C G E}	€ 11,90
Three different flavours & hip sorbet with a shot	+ € 6,90
optionally with sparkling wine vodka	

✂ = vegetarian ✂ = gluten-free upon request, may contain traces of gluten

A = Cereals containing gluten, B = Crustaceans, C = Eggs, D = Fish, E = Peanuts, F = Soya, G = Milk, H = Nuts, L = Celery, M = Mustard, N = Sesame, O = Sulphites, P = Lupins, R = Molluscs

Daily from 18:00 - 22:00

Prices incl. VAT, excl. tip