

Abendkarte

Vorspeisen & Salate

Sommerlicher Marktsalat ^{E D L M G}	€ 17,50
Nuss-Granola Radieschen Kirschtomaten	
Geräucherter Fuschlsee Forelle	+ € 8,90
Gebratene Waldpilze	+ € 13,90

Würziges Beef Tatar vom heimischen Weiderind ^{C G M H}	
Trüffel-Pommes Nussbutter-Mayonnaise 50 g	€ 22,50
Bauernbutter Toast 100 g	€ 28,50

Marinierter Stör & heimische Flusskrebse	€ 28,90
Gemüsetatar Zitronenverbene Krebsbisque ^{B C D G L M}	

Mille-feuille von der Fuschlsee-Lachsforelle	€ 32,90
Junge Erbsen gebackenes Ei Grill-Kaviar ^{B C D G L M}	

Kaviar vom Walter Grill

30 g 110,00 | 50 g 170,00

Buchweizenblinis | Erdäpfelcreme | Sauerrahm

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}	
Petersilien-Aioli Schwarzbrotchips	Vorspeise € 21,90
	Hauptspeise € 27,90

Schaumsuppe von Wiesenkräutern ^{D G L M O}	€ 12,90
Hirschleber-Praline Sommertrüffel	

Hauptgänge

Barockes Backhendl im Kupferpfandl ^{C G L M}	€ 29,50
Ausgelöstes Almtaler Landhendl, 24 Stunden mariniert	
Erdäpfelsalat Knusperpetersilie Preiselbeeren	
Sauce Tartare	

Wiener Schnitzel vom Kalb ^{C G L M}	€ 34,50
Rahmgurkensalat Petersilienerdäpfel Preiselbeeren	

Heimisches Weiderind „Tafelspitz Art“ ^{C G L M}	€ 38,50
Schulterschmelze & Tafelspitz gekocht Mark Apfelkren	
Cremespinat Rösterdäpfel Schnittlauchsauce	

Rosa gebratener Flachgauer Kalbsrücken & heimische Garnele ^{A C G L M}	€ 52,90
Wilder Karfiol Eierschwammerln Trüffel-Tagliatelle	

Auf dem Salzstein gegrillter Hirschrücken	€ 42,90
Eingelegte Mispeln Selleriegemüse Perlgrauben-Ragout ^{A C G L M}	

Glacierte Inviertler Milchamm-Schulter	€ 36,90
Bohngemüse Rahmpolenta ^{A C G L M}	

Kross gebratener heimischer Zander ^{C G L M}	€ 38,90
Gefüllte Zucchini-Blüte Brennessel-Tascherl Schmortomate	

Abendgedeck

€ 4,80 | wird pro Person verrechnet

Dinkel-Nuss-Baguette | Bauernbutter | Speck vom Strohschwein | Liptauer | eingelegtes Sommergemüse | Tischkultur

Barocke Küchegeheimnisse

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	€ 38,90
Sauce Béarnaise Thymianjus		

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

Fuschlsee Lachsforelle in Salzkruste ^{C G L M}		€ 42,90
Glaciertes Gemüse Bratkartoffel		p.P.
ab 2 Personen, Preis pro Person		

Beilagen

Trüffelpommes	€ 6,90	Spinat & Pinienkerne	€ 7,90
Kroketten	€ 7,90	Ofengemüse	€ 7,00
Geröstete Waldpilze	€ 13,90		

Vegetarisches

Barocke Erdäpfelnudeln & Eierschwammerl	€ 32,90
Karamellisierter Ziegenkäse Wiesenkräutercreme junges Gemüse ^{A C G L M}	

Barockes Gemüse-Pfandl ^{C G L M}	€ 32,90
auch vegan möglich	
Gegrilltes Marktgemüse Brunnenkresse Tascherl gefüllte Zucchini-Blüte	

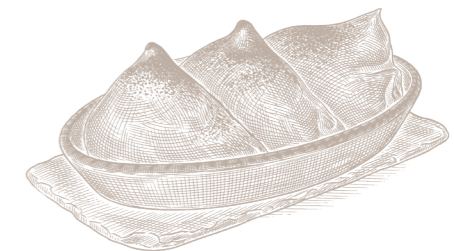
Nachspeisen

Dessert von der Wachauer Marille ^{A C G}	€ 14,90
Mandelcreme Limette Florentiner	

Heidelbeer-Topfen-Schmarren ^{A C G}	€ 18,90
Sauerrahmeis	

Brownie von der Bitterschokolade ^{A C G}	€ 15,90
Sauerkirschen Dulcey-Creme Pistazien	

Pfirsich-Granité ^{A C G}	€ 14,90
Verbene Weißer Rum	



Salzburgs berühmtes Dessert:

Salzburger Nockerl mit Vanilleeis

20 min. Wartezeit | € 29,90

Goldgassen Palatschinken flambiert ^{A C G E}	€ 15,90
Eingelegte Beeren Waldheidelbeersorbet Haselnuss	

Sorbetvariation Goldgasse ^{A C G E}	€ 11,90
Zitrone Himbeere Heidelbeere	
Sorbet mit Schuss	+ € 7,90
wahlweise mit Schaumwein Vodka	

Dinner menu

Starters & salads

Fresh summer salad ^{E D L M G}	€ 17,90
Nut granola radishes cherry tomatoes	✂
Smoked Fuschlsee Trout	+ € 8,90
Sautéed wild mushrooms	+ € 13,90
Spiced beef tartare from domestic beef ^{C G M H}	✂
Truffled french fries farmer's butter toast 50 g	€ 22,50
nut-butter mayonnaise 100 g	€ 28,50
Marinated sturgeon & local crayfish ^{B C D G L M}	€ 28,90
Vegetable tartare lemon verbena crayfish bisque	🌿
Lake Fuschl salmon trout mille-feuille ^{B C D G L M}	€ 32,90
Young peas crispy egg Grill caviar	✂

Caviar from Walter Grill

30 g 110,00 | 50 g 170,00

buckwheat blinis | potato cream | sour cream dip

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}	
Parsley aioli breadchips	Starter € 21,90
	Main Course € 27,90
Foam soup of meadow herbs ^{D G L M O}	€ 12,90
Venison liver praline summer truffle	

Main Courses

Baroque deep fried chicken „Goldgasse“ ^{C G L M}	€ 29,50
In a copper pot	✂
potato salad crispy parsley cranberries sauce tartare	
„Wiener Schnitzel“	€ 34,50
Deep fried escalope of veal ^{C G L M}	✂
Creamy cucumber salad parsley potatoes cranberries	
Boiled rump of local grazing Beef	€ 38,50
„Tafelspitz“ Style ^{C G L M}	✂
Bone marrow cream spinach roasted potatoes chive sauce apple horseradish	
Pink roasted Flachgau Veal Loin	€ 52,90
& local prawn ^{A C G L M}	
Wild cauliflower chanterelles truffle pasta	
Salt-Stone grilled Venison Loin ^{A C G L M}	€ 42,90
Pickled medlars celeriac vegetables pearl barley ragout	✂
Glazed Inviertel milk lamb shoulder ^{A C G L M}	€ 36,90
bean vegetables creamy polenta	✂
Crispy roasted local pike-perch ^{C G L M}	€ 38,90
Stuffed zucchini blossom nettle dumpling braised tomato	

Evening cover

€ 4,80 | charged per person

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

The chef recommends

Beef Tenderloin ^{A C G L M O}	ca. 180 g	€ 38,90
Sauce béarnaise thyme jus		
Chateaubriand ^{A C G L M O}	ca. 500 g	€ 48,90
Sauce béarnaise thyme jus		p.P.
Fuschlsee salmon trout in salt crust ^{C G L M}		€ 42,90
Glazed vegetables Crispy potatoes		p.P.
		from 2 people, price per person

Sides

Truffle fries	€ 6,90	Spinach & pinenuts	€ 7,90
Croquettes	€ 7,90	Baked vegetables	€ 7,00
Roasted mushrooms	€ 13,90		

Vegetarian

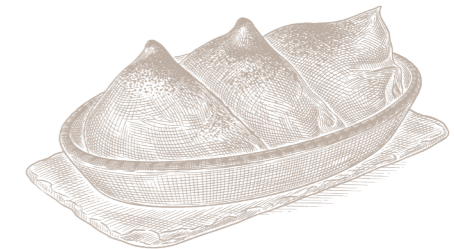
Baroque gnocchi & chanterells ^{A C G L M}	€ 32,90
Caramelized goat cheese meadow herb cream young vegetables	🌿
Baroque vegetable pan ^{C G L M}	€ 32,90
also vegan possible	🌿 ✂
Grilled market vegetables watercress pockets stuffed zucchini blossom	

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.

Sweets

Wachau apricot dessert ^{A C G}	€ 14,90
Almond cream lime Florentine biscuit	
Blueberry-curd pancake ^{A C G}	€ 18,90
Sour cream ice cream	
Dark chocolate brownie ^{A C G}	€ 15,90
Morello cherries Dulcey cream pistachios	
Peach granita ^{A C G}	€ 14,90
Verbena White rum	



Salzburgs famous desert:

*„Salzburger Nockerl“
with vanilla ice cream*

20 min. waiting time | € 29,90 ✂

Goldgassen pancakes flambéed ^{A C G E}	€ 15,90
Marinated blackberries baked-apple sorbet hazelnut	
Goldgasse sorbet variation ^{A C G E}	€ 11,90
Three different flavours & hip sorbet with a shot	+ € 7,90
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

Tagesmenü

Vorspeisen & Salate

Sommerlicher Marktsalat ^{E|D|L|M|G} € 17,50
 Nuss-Granola | Pinienkerne | Bachkresse
 Geräucherter Fuschlsee Forelle + € 8,90
 Gebratene Waldpilze + € 13,90

Würziges Beef Tatar vom heimischen Weiderind ^{C|G|M|H}
 Trüffel-Pommes | Nussbutter-Mayonnaise 50 g € 22,50
 Bauernbutter | Toast 100 g € 28,50

Gebackenes Ei ^{B|C|D|G|L|M} € 15,90
 Kernöl | marinierter Feldsalat | Radieschen

Käferbohnsalat ^{B|C|D|G|L|M} € 17,90
 Schalotten-Vinaigrette und Wiesenkräuter

Mille-feuille von der Fuschlsee-Lachsforelle € 32,90
 Junge Erbsen | gebackenes Ei | Grill-Kaviar ^{B|C|D|G|L|M}



Suppen

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

„Goldgassen Fischtopf“
Fuschlsee Fische & Wurzelgemüse ^{A|G|H|L|O}
 Petersilien-Aioli | Schwarzbrotchips Vorspeise € 21,90
 Hauptspeise € 27,90

Schaumsuppe von Wiesenkräutern ^{D|G|L|M|O} € 12,90
 Hirschleber-Praline | Sommertrüffel

Hauptgänge

Barockes Backhendl im Kupferpfandl ^{C|G|L|M} € 29,50
 Ausgelöstes Almtaler Landhendl, 24 Stunden mariniert
 Erdäpfelsalat | Knusperpetersilie | Preiselbeeren,
 Sauce Tartare

Wiener Schnitzel vom Kalb ^{C|G|L|M} € 34,50
 Rahmgurkensalat | Petersilienerdäpfel | Preiselbeeren

Naturschnitzel vom Kalb ^{C|G|L|M} € 34,50
 Erbsenreis | Blattsalat

Heimisches Weiderind „Tafelspitz Art“ ^{C|G|L|M} € 38,50
 Schulterscherzel & Tafelspitz gekocht | Mark | Apfelkren
 Cremespinat | Rösterdäpfel | Schnittlauchsauc

Bratwurst aus dem Lungau ^{A|C|G|L|M} € 23,50
 Sauerkraut | Petersilienerdäpfel | Senf

Gebratene Fuschlsee Forelle „Müllerin Art“ ^{C|G|L|M} € 31,90
 Blattsalat | Marktgemüse | Petersilien-Erdäpfel

Goldgassen Burger ^{A|C|G|L|M} € 24,90
 180 Gramm Bio Tauern Jungrind | Brioche Bun von Funder
 Geschmorte Speckschalotten | Grillgemüse | Bergkäse
 Tomaten-Gurken Relish | marinierter Jungspinat
 Steakhouse Pommes + € 6,00 Blattsalat + € 5,00

Fisch Burger ^{A|C|G|L|M} € 26,90
 Knusprig gebackenes Saiblings Filet
 Sauce Tartar | Blattspinat | Tomaten Chutney | Grüner Spargel
 Brioche Brötchen | Süsskartoffel Pommes

Goldgassen Klassiker am Brett

Würziges Beef Tatar
 Tafelspitzsülzchen & Vogerlsalat mit Kernöl
 Wiener Schnitzel & Preiselbeeren
 Backhendl & Erdäpfelsalat
 Eierschwammerl-Tarte & Ziegen

€ 39,90 | Preis pro Person
 ab 2 Personen ^{A|C|G|L|M}

Vegetarisches

Barockes Gemüse-Pfandl ^{C|G|L|M} € 32,90
 auch vegan möglich
 Gegrilltes Marktgemüse | Brunnenkresse Tascherl
 gefüllte Zucchiniblüte

Barocke Erdäpfelnudeln & Eierschwammerl € 32,90
 Karamellierter Ziegenkäse | Wiesenkräutercreme
 junges Gemüse ^{A|C|G|L|M}

Tarte von Blattspinat & Eierschwammerl ^{A|C|G|L|M} € 31,90
 Ziegenkäse, Blattsalat, Pinienkerne
 mit geräucherter Fuschlsee Forelle | Kräuterdip + € 9,90

Barocke Küchengeheimnisse

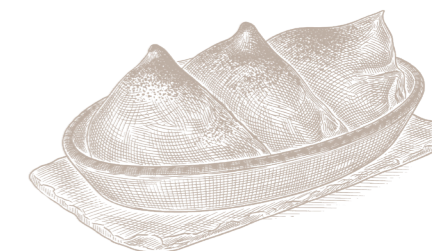
Eine besondere Empfehlung gilt unseren „Barocken Gerichten“, welche in Anlehnung an das historische Kochbuch „Neue Salzburger Küche“ von Conrad Hagger kreiert wurden. Das originale historische Kochbuch ist in der Vitrine der Gaststube ausgestellt.

Nachspeisen

Marillen Palatschinken ^{A|C|G} € 10,90

Knuspriges Stanitzel ^{A|C|G} € 14,90
 Topfencreme | Erdbeeren

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



Salzburgs berühmtes Dessert:

Salzburger Nockerl mit Vanilleeis

20 min. Wartezeit | € 29,90

Apfelstrudel ^{A|C|G|E} € 8,50

Topfenstrudel ^{A|C|G|E} € 8,50
 Vanilleeis + € 4,20
 Vanillesauce + € 4,20

Marillen Mürbteig-Tarte ^{A|C|G} € 11,90

Gerührter Eiskaffee ^{A|C|G|E} € 10,50

Daily specials

Starters & salads

Fresh summer salad ^{E D L M G}	€ 17,50
Nut granola radishes cherry tomatoes	✂
Smoked Fuschlsee Trout	+ € 8,90
Sautéed wild mushrooms	+ € 13,90
Spiced beef tartare from domestic beef ^{C G M H}	✂
Truffled french fries farmer's butter toast	50 g € 22,50
nut-butter mayonnaise	100 g € 28,50
Crispy organic egg ^{B C D G L M}	€ 15,90
Marinated lamb's lettuce Pumpkin seed oil radishes	🌿
Styrian runner bean salad ^{B C D G L M}	€ 17,90
Shallot vinaigrette meadow herbs	✂
Lake Fuschl salmon trout mille-feuille ^{B C D G L M}	€ 32,90
Young peas crispy egg Grill caviar	✂



Soups

Baroque beef consommé in a copper with vegetables ^{A C G M O L}	€ 9,90
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}	
Parsley aioli breadchips	Starter € 21,90
	Main Course € 27,90
Foam soup of meadow herbs ^{D G L M O}	€ 12,90
Venison liver praline summer truffle	

Main Courses

Baroque deep fried chicken „Goldgasse“ ^{C G L M}	€ 29,50
Potato salad crispy parsley cranberries sauce tartare	✂
„Wiener Schnitzel“	€ 34,50
Deep fried escalope of veal ^{C G L M}	
Creamy cucumber salad parsley potatoes cranberries	
Pan fried escalope of veal ^{C G L M}	€ 34,50
Pea rice lamb's lettuce	✂
Boiled rump of local grazing Beef	€ 38,50
„Tafelspitz“ Style ^{C G L M}	✂
Bone marrow cream spinach roasted potatoes chive sauce apple horseradish	
Pan fried sausage from Lungau ^{A C G L M}	€ 23,50
Sauerkraut parsley potatoes mustard	
Fried trout from lake Fuschl „Müllnerin Art“	€ 31,90
Leaf salad market vegetables parsley potatoes ^{C G L M}	✂
Goldgassen Burger ^{A C G L M}	€ 24,90
180 g organic Tauern young beef brioche bun from Funder Braised bacon shallots grilled vegetables mountain cheese Tomato and cucumber relish marinated young spinach	
Steakhouse fries + € 6,00	Market salad + € 5,00
Fish burger ^{A C G L M}	€ 26,90
Crispy fried char fillet	
Tartar sauce leafy spinach tomato chutney green asparagus brioche bun sweet potato fries	

Goldgassen Classics on a board

Seasoned beef tartare
Jellied boiled beef with
lamb's lettuce | pumpkin seed oil
Viennese veal schnitzel with cranberries
Fried chicken with potato salad
Chanterelle tart with goat cheese

€ 39,90 | price per person
from 2 persons ^{A|C|G|L|M}

Vegetarian

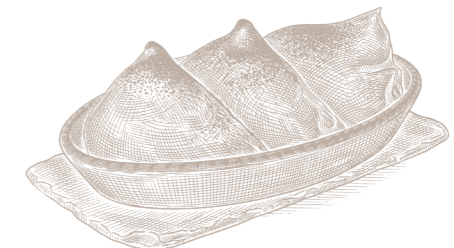
Baroque Vegetable pan ^{C G L M}	€ 32,90
also vegan possible	
Grilled market vegetables watercress pockets stuffed zucchini flower	🌿
Baroque gnocchi ^{A C G L M}	€ 32,90
Caramelized goat cheese meadow herb cream young vegetables	🌿 ✂
Tart of spinach & chanterelle ^{A C G L M}	€ 31,90
Goat's cheese, leaf salad, pine nuts with smoked Fuschlsee trout herb dip	🌿 + € 9,90

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, bringing Salzburg's baroque heritage to life in our modern dining room. The original historic cookbook is on display in the dining room's showcase. We wish you an exceptional culinary experience!

Sweets

Apricot pancakes ^{A C G}	€ 10,90
Crispy wafer cone ^{A C G}	€ 14,90
Curd cheese cream strawberries	
Apricot dumplings ^{A C G}	€ 14,90
Brown butter breadcrumbs	



Salzburgs famous desert:

„Salzburger Nockerl“
with vanilla ice cream

20 min. waiting time | € 29,90 ✂

Apple strudel ^{A C G E}	€ 8,50
Curd cheese strudel ^{A C G E}	€ 8,50
vanilla ice cream	+ € 4,20
vanilla sauce	+ € 4,20
Apricot shortcrust tarte ^{A C G}	€ 11,90
Stirred iced coffee ^{A C G}	€ 10,50