

Vorspeisen & Salate

Herbstlicher Marktsalat ^{E D L M G}	€ 17,50
Pastinakenchips Pinienkerne eingelegter Kürbis	
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

Marinierte Rote Rüben	€ 19,90
Apfel-Zwetschken-Vinaigrette Bio-Ziegenkäse	
geröstete Waldpilze ^{B C D G L M}	

Confierte Fuschlsee Lachsforelle ^{B C D G L M}	€ 33,90
Erdäpfelcreme, Zitronenverbene-Tomatensud, Grill Kaviar	

Marinierte Kalbsfiletscheiben & Herbst Trüffel	€ 23,90
Topinambur-Velouté marinierte Pilze braune Butter ^{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-Liebstockel-Tascherl	

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

Kürbiscremesuppe ^{D G L M O}	€ 12,90
Hirschschinken Herbsttrüffel	



Abendgedeck

€ 4,80 | wird pro Person verrechnet

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

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
Schulterscherzel & Tafelspitz gekocht Mark Apfelfkren	
Cremespinat Rösterdäpfel Schnittlauchsauce	

Rosa gebratener Rauriser Rehrücken & geschmorte Schulter ^{A C G L M}	€ 44,90
Brioche sautierte Kohlsprossen Topinambur	

Geschmorte Kalbsvögelr ^{A C G L M}	€ 36,90
Tomaten-Semmelkren junger Kohlrabi Spinat-Hollandaise	

Auf dem Salzstein gebratener Saibling	€ 38,90
Knusprige Erdäpfel Artischocken-Fenchelgemüse	
Wiesenkräuter ^{A C G L M}	

Vegetarisches

Barocke Erdäpfelnudeln	€ 38,90
Rote Rüben Ziegenkäse Herbsttrüffel ^{A C G L M}	

Barockes Gemüse-Pfandl ^{C G L M}	€ 32,90
auch vegan möglich	
Gegrilltes Marktgemüse barocke Kürbis-Tascherl	
gebratene Waldpilze	

Der Küchenchef empfiehlt

Rinderfilet Steak ^{A C G L M O}	ca. 180 g	€ 38,90
Sauce Bèarnaise Thymianjus		

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

Fuschlsee Lachsforelle in Salzkruste <small>C G L M</small>	€ 42,90
Glaciertes Gemüse Bratkartoffel	<i>p.P.</i>
<i>ab 2 Personen, Preis pro Person</i>	

Beilagen

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

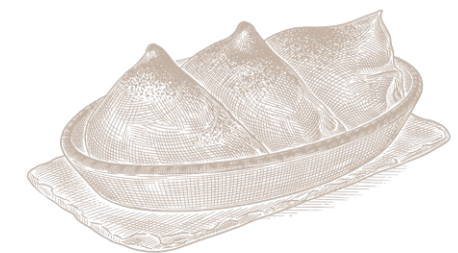
Nachspeisen

Heidelbeer-Topfen-Schmarren ^{A C G}	€ 18,90
Sauerrahmeis	~20 Minuten Wartezeit

Schoko-Küchlein ^{A C G}	€ 14,90
Feigen & Zitrusfrüchte	

Mille-feuille ^{A C G}	€ 14,90
Birne Vanille Haselnuss	

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



Salzburgs berühmtes Dessert:

Salzburger Nockerl
mit Vanilleeis

20 min. Wartezeit | € 27,90

Zwetschken-Tartelette & Streusel ^{A C G}	€ 11,90
--	---------

Sorbetvariation Goldgasse ^{A C G E}	€ 11,90
3 verschiedene Sorten Hippe	
Sorbet mit Schuss	+ € 5,90
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

Dinner menu

Starters & salads

Autumn market salad ^{E|D|L|M|G} € 17,50
Parsnip chips | pine nuts | pickled pumpkin ✂
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 beetroot ^{B|C|D|G|L|M} € 19,90
Apple-plum vinaigrette | organic goat cheese ✂
roasted wild mushrooms

Confit Fuschlsee salmon trout ^{B|C|D|G|L|M} € 33,90
Potato cream | lemon verbena-tomato broth | Grüll caviar ✂

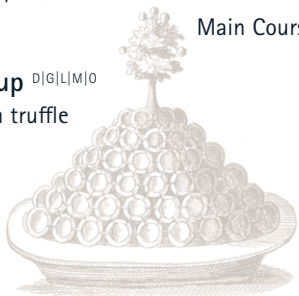
Marinated slices of veal fillet & autumn truffle € 23,90
Jerusalem artichoke velouté | marinated mushrooms
brown butter ^{B|C|D|G|L|M}

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

Pumpkin cream soup ^{D|G|L|M|O} € 12,90
Venison ham | autumn truffle



Evening cover

€ 4,80 | charged per person

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

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 Rauris venison loin € 44,90
& braised shoulder ^{A|C|G|L|M}
Brioche | sautéed Brussels sprouts | Jerusalem artichoke

Braised veal ^{A|C|G|L|M} € 36,90
Horseradish bread sauce with tomato | young kohlrabi ✂
spinach hollandaise

Char grilled on a salt stone ^{A|C|G|L|M} € 38,90
Crispy potatoes | artichoke and fennel vegetables ✂
meadow herbs

Vegetarian

Baroque gnocchi ^{A|C|G|L|M} € 38,90
Beetroot | goat cheese | autumn truffle ✂

Baroque vegetable pan ^{C|G|L|M} € 32,90
also vegan possible ✂
Grilled market vegetables | baroque pumpkin pastry
autéed wild mushrooms

The chef recommends

Beef Tenderloin ^{A|C|G|L|M|O} ca. 180 g € 38,90
Sauce b arnaise | thyme jus

Chateaubriand ^{A|C|G|L|M|O} ca. 500 g € 48,90
Sauce b arnaise | thyme jus *p.P.*
from 2 people, price per person

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	€ 7,90
Roasted mushrooms	€ 13,90		

Baroque kitchen secrets

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

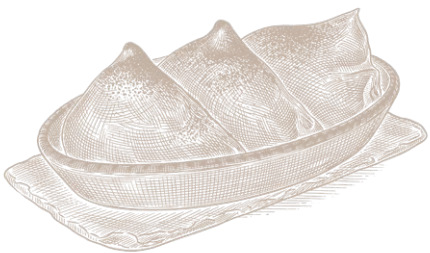
Sweets

Blueberry-curd pancake ^{A|C|G} € 18,90
Sour cream ice cream ~20 min. waiting time

Chocolate cake ^{A|C|G} € 14,90
Figs & citrus fruits

Mille-feuille ^{A|C|G} € 14,90
Pear | vanilla | hazelnut

Goldgassen pancakes flamb ed ^{A|C|G|E} € 15,90
Marinated blackberries | baked-apple sorbet | hazelnut



Salzburgs famous desert:

„Salzburger Nockerl“
with vanilla ice cream

20 min. waiting time | € 27,90 ✂

Plum tartlet & crumble ^{A|C|G} € 11,90

Goldgasse sorbet variation ^{A|C|G|E} € 11,90
Three different flavours & hip
sorbet with a shot + € 5,90
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

Herbstlicher Marktsalat ^{E D L M G}	€ 17,50
Pastinakenchips Pinienkerne eingelegter Kürbis	
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 Feldsalat ^{B C D G L M}	€ 15,90
Kernöl gebackenes Bio-Ei Radieschen	

Marinierte Rote Rüben	€ 19,90
Apfel-Zwetschken-Vinaigrette Bio-Ziegenkäse	
geröstete Waldpilze ^{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-Liebstockel-Tascherl	

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

Kürbiscremesuppe ^{D G L M O}	€ 12,90
Hirschschinken Herbsttrüffel	

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 Apfeln	
Cremespinat Rösterdäpfel Schnittlauchsauce	

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

Gebratene Fuschlsee Forelle à la meunière	€ 31,90
Blattsalat Marktgemüse Petersilien-Erdäpfel ^{C G L M}	

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
Kürbissuppe
Wiener Schnitzel & Preiselbeeren
Backhendl & Erdäpfelsalat
Spinat-Tarte & Waldpilze
Heidelbeersorbet

€ 42,90 | 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 barocke Kürbis-Tascherl	
gebratene Waldpilze	

Barocke Erdäpfelnudeln	€ 38,90
Rote Rüben Ziegenkäse Herbsttrüffel ^{A C G L M}	 

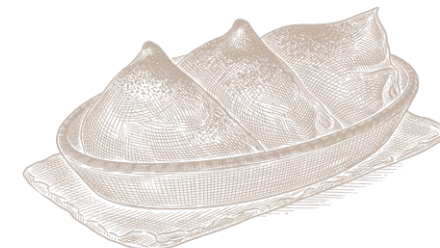
Tarte von Blattspinat & Waldpilzen ^{A C G L M}	€ 31,90
Ziegenkäse, Blattsalat, Pinienkerne	
mit geräucherter Fuschlsee Forelle Kräuterdip	+ € 9,90

Nachspeisen

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

Schoko-Küchlein ^{A C G}	€ 14,90
Feigen & Zitrusfrüchte	

Heidelbeer-Topfen-Schmarren ^{A C G}	€ 18,90
Sauerrahmeis	~20 Minuten Wartezeit



Salzburgs berühmtes Dessert:

*Salzburger Nockerl
mit Vanilleeis*

20 min. Wartezeit | € 27,90 

Apfelstrudel ^{A C G E}	€ 8,50
---------------------------------	--------

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

Zwetschken-Tartelette & Streusel ^{A C G}	€ 11,90
---	---------

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

Daily specials

Starters & salads

Autumn market salad ^{E|D|L|M|G} € 17,50
Parsnip chips | pine nuts | pickled pumpkin ✂
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 lamb's lettuce ^{B|C|D|G|L|M} € 15,90
Pumpkin seed oil | organic fried egg | radishes 🌿

Marinated beetroot ^{B|C|D|G|L|M} € 19,90
Apple-plum vinaigrette | organic goat cheese ✂
roasted wild mushrooms



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

Pumpkin cream soup ^{D|G|L|M|O} € 12,90
Venison ham | autumn 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
Pumpkin cream soup
Viennese veal schnitzel with cranberries
Fried chicken with potato salad
Spinach tart & wild mushrooms
Blueberry sorbet

€ 42,90 | 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 | baroque pumpkin pastry
sautéed wild mushrooms

Baroque gnocchi ^{A|C|G|L|M} € 38,90
Beetroot | goat cheese | autumn truffle 🌿 ✂

Tart of spinach & wild mushrooms ^{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

Chocolate cake ^{A|C|G} € 14,90
Figs & citrus fruits

Blueberry-curd pancake ^{A|C|G} € 18,90
Sour cream ice cream ~20 min. waiting time



Salzburgs famous desert:

*„Salzburger Nockerl“
with vanilla ice cream*

20 min. waiting time | € 27,90 ✂

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

Plum tartlet & crumble ^{A|C|G} € 11,90

Stirred iced coffee ^{A|C|G} € 10,50

🌿 = 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 12:00 - 17:00
Prices incl. VAT, excl. tip