

Vorspeisen & Salate

Winterlicher Marktsalat	E D L M G	€ 17,50
Eingelegter Kürbis Nuss-Granola		
Geräucherter Fuschlsee Forelle		+ € 8,90
Gebratene Waldpilze		+ € 10,90

Würziges Beef Tatar vom heimischen Weiderind	C G M H	
Pommes Nussbutter-Mayonnaise	50 g	€ 22,50
Trüffelbutter Toast	100 g	€ 28,50

Rosa gebratener Kalbstafelspitz	B C D G L M	€ 21,90
Geräucherter Stör Schmortomaten Löwenzahn		

Lauwarm marinierter Saibling	B C D G L M	€ 21,90
Rote-Rüben-Tascherl knusprige Schwarzwurzeln Zitrusfrüchte		

Gebackenes Bio-Ei	B C D G L M	€ 15,90
Kernöl Vogerlsalat Speck		

Abendgedeck

pro Person € 5,00

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-Liebstöckel-Tascherl		

„Goldgassen Fischtopf“		
Fuschlsee Fische & Wurzelgemüse	A G H L O	
Petersilien-Aioli Schwarzbrotchips	Vorspeise	€ 21,90
	Hauptspeise	€ 26,90

Schaumsuppe von der Kastanie	€ 12,50
geräucherte Entenbrust & Trüffel	

Barocke Küchengeheimnisse

Eine besondere Empfehlung gilt unseren „Barocken Gerichten“, welche in Anlehnung an das historische Kochbuch „Neue Salzburger Küche“ von Conrad Hagger kreiert wurden und somit das barocke Erbe Salzburgs in die heutige Gaststube bringen. Das originale historische Kochbuch ist in der Vitrine der Gaststube ausgestellt. Wir wünschen besonderen Genuss!

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	€ 38,00
Schulterscherzel & Tafelspitz gekocht Mark Apfeln		
Cremespinat Rösterdäpfel Schnittlauchsauce		

Zwiebelrostbraten	A C G L M	€ 38,90
Kräuterkroketten Speckbohnen		

Knuspriger Rehstrudel	A C G L M	€ 42,90
Trüffeltascherl Sauerkirschen Schwarzwurzeln		

Zander auf Salzstein	A C G L M	€ 38,90
Fenchel-Artischocken-Gemüse Kerbelsauce Fregola		

Vegetarisches

Barocke Erdäpfelnudeln	A C G L M	€ 32,90
Auberginen-Tomaten-Confit Bergkäse		

Barockes Gemüse-Pfandl	C G L M	€ 32,90
auch vegan möglich		
Marktgemüse Linsen-Tascherl Blattspinat		

Knuspriger Erdäpfelknödel	A C G L M	€ 38,90
Kastanien Wintertrüffel Sellerie		

Nachspeisen

Heidelbeer-Schmarren	A C G	€ 15,90
Sauerrahmeis – 20 min. Wartezeit		

Mandarinen-Dessert	A C G	€ 14,90
Florentine weiße Schokoladenmousse Zitronenverbene		

Schokoladenstanitzel	A C G	€ 15,90
Topfencreme marinierte Beeren Zitronensorbet		

Goldgassen Palatschinken flambiert	A C G E	€ 15,90
Schwarzbeeren Sorbet Haselnuss		



Salzburgs berühmtes Dessert:

Salzburger Nockerl
mit Vanilleeis

20 min. Wartezeit | € 27,90

Sorbetvariation Goldgasse	A C G E	€ 11,90
Drei verschiedene Sorten & Hippe		
Sorbet mit Schuss		+ € 5,90
wahlweise mit Schaumwein Vodka		

Salzburger Käse & Honig	A C G E	€ 14,90
Grüner-Apfel-Granité Granola Crunch		

= 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

Winter market salad E|D|L|M|G € 17,50
Pickled pumpkin | nut granola
smoked Fuschlsee Trout + € 8,90
sautéed wild mushrooms + € 10,90

Spiced beef tartare from domestic beef C|G|M|H €
french fries | truffled butter | toast 50 g € 22,50
nut-butter mayonnaise 100 g € 28,50

Pink roasted veal topside B|C|D|G|L|M € 21,90
smoked sturgeon | tomatoes | dandelion

Warm marinated char B|C|D|G|L|M € 21,90
beet dumpling | salsify | citrus

Crispy organic egg B|C|D|G|L|M € 15,90
Pumpkin seed oil | lamb's lettuce | bacon

Evening cover

per person € 4,80

Spelt bread | smoked austrian bacon
farmer's butter | 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
parsley aioli | breadchips Starter € 21,90
Main Course € 26,90

Chestnut foam soup € 12,50
smoked duck & truffle

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!

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 € 38,00
„Tafelspitz“ Style C|G|L|M
bone marrow | cream spinach | roasted potatoes
chive sauce | apple horseradish

Roast beef with onions A|C|G|L|M € 38,90
Herb croquettes | bacon beans

Crispy venison strudel A|C|G|L|M € 42,90
Truffle dumpling | cherries | salsify

Pike-perch on salt stone A|C|G|L|M € 38,90
Fennel and artichoke vegetables | Chervil sauce | Fregola

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 | cress ravioli | leaf salad p.P.
from 2 people, price per person

Sides

Truffle fries € 6,90 Spinach & pinenuts € 7,90
Croquettes € 7,90 Baked vegetables € 7,90
Saut  ed mushrooms € 13,90

Vegetarian

Baroque gnocchi A|C|G|L|M € 32,90
eggplant-tomato confit | mountain cheese

Baroque Vegetable pan C|G|L|M € 32,90
also vegan possible
market vegetables | lentil dumpling | spinach

Potato dumplings fried in nut butter A|C|G|L|M € 38,90
Chestnuts | winter truffles | celery

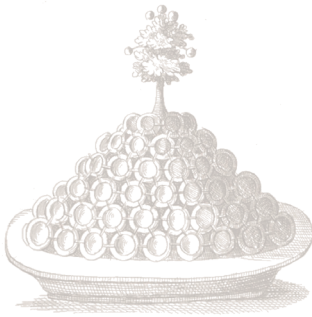
Sweets

Blueberry shredded pancake A|C|G € 15,90
sour cream ice cream – 20 min. waiting time

Mandarin dessert A|C|G € 14,90
Florentine | white chocolate mousse | lemon verbenas

Chocolate cone A|C|G € 15,90
Cream cheese | berries | lemon sorbet

Flamb  ed pancakes A|C|G|E € 15,90
blackberries | sorbet | hazelnuts



Salzburgs famous desert:

„Salzburger Nockerl“
with vanilla ice cream

20 min. waiting time | € 27,90

Goldgasse sorbet variation A|C|G|E € 11,90
three different flavours & hip
Sorbet with a shot + € 5,90
optionally with sparkling wine | vodka

Salzburger cheese & honey A|C|G € 14,90
Green apple granita | granola crunch