



## Vorspeisen & Salate

<b>Gemischter Frühlingssalat</b> <sup>E D L M G</sup>	€ 17,50
Pastinaken Chips   Pinienkerne   Radieschen	
Geräucherter Fuschlsee Forelle	+ € 9,90
Gebackener Schrobenshausener Spargel	+ € 13,90

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

<b>Carpaccio vom Reh</b> <sup>B C D G L M</sup>	€ 18,90
Rhabarber Vinaigrette   Sellerie   Löwenzahn	

<b>Lauwarm marinierter Schrobenshausener Spargel</b> <sup>B C D G L M</sup>	€ 21,90
Geräucherter Stör   Junge Erbsen   Wildkräutersalat	

### Abendgedeck

pro Person € 5,00

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

## Suppen

<b>Barocke Rindssuppe im Kupfertopf mit Marktgemüse</b> <sup>A C G M O L</sup>	€ 9,90
Wahlweise mit: Leberknödel   Frittaten   Grießnockerl barockes Sellerie-Liebstockel-Tascherl	

<b>„Goldgassen Fischtopf“ Fuschlsee Fische &amp; Wurzelgemüse</b> <sup>A G H L O</sup>	
Petersilien-Aioli   Schwarzbrotchips	Vorspeise € 21,90
	Hauptspeise € 27,90

<b>Spargel Cremesuppe</b>	€ 12,90
Kräuter-Croutons	
Gebackenes Kalbs Bries	+ € 4,00

## Abendkarte

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

<b>Rinderfilet Steak</b> <sup>A C G L M O</sup>	ca. 180 g	€ 39,90
Sauce Béarnaise   Thymianjus		

<b>Chateaubriand</b> <sup>A C G L M O</sup>	ca. 500 g	€ 49,90
Sauce Béarnaise   Thymianjus		p.P.
ab 2 Personen, Preis pro Person		

<b>Fuschlsee Lachsforelle in Salzkruste</b> <sup>C G L M</sup>		€ 42,90
Glaciertes Gemüse   Kresse-Tascherl   Heurige Erdäpfel		p.P.
ab 2 Personen, Preis pro Person		


### Beilagen


Trüffelpommes	€ 6,90	Spinat & Pinienkerne	€ 7,90
Kroketten	€ 10,90	Ofengemüse	€ 7,90
Gekochter Spargel	€ 15,90		

## Hauptgänge

<b>Barockes Backhendl im Kupferpfandl</b> <sup>C G L M</sup>	€ 29,50
Ausgelöstes Almtaler Landhendl, 24 Stunden mariniert	
Erdäpfelsalat   Knusperpetersilie   Preiselbeeren   Sauce Tartare	

<b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b> <sup>C G L M</sup>	€ 34,50
Rahmgurkensalat   Petersilienerdäpfel   Preiselbeeren	
Schrobenshausener Spargel   Sauce Hollandaise	+ € 15,90

<b>Heimisches Weiderind „Tafelspitz Art“</b> <sup>C G L M</sup>	€ 38,00
Schulterscherzel & Tafelspitz gekocht   Mark   Apfelkren	
Cremespinat   Rösterdäpfel   Schnittlauchsauc	


<b>Rosa Gebratene Tauernlammkrone</b> <sup>A C G L M</sup>	€ 44,90
Gebratenen Polenta   Fenchel-Tomaten-Gemüse   Gewürzjus	

<b>Heimischer Zander am Salzstein gegart</b> <sup>A C G L M</sup>	€ 44,90
Erdäpfel Gemüse-Sud   Grüner Spargel   Brunnenkresse	

<b>Geschmorte Rouladen vom Jungrind</b> <sup>A C G L M</sup>	€ 33,90
Speck Fisolen   Erdäpfelpüree   Röstschalotten	

## Vegetarisches

<b>Barocke Erdäpfelnudeln</b> <sup>A C G L M</sup>	€ 32,90
Ziegenkäse   Junger Spinat   Schmortomaten	

<b>Barockes Gemüse-Pfandl</b> <sup>C G L M</sup>	€ 32,90
auch vegan möglich	
Marktgemüse   Brunnenkresse-Tascherl Schrobenshausener Spargel	

## Schrobenshausener Spargel

Hauptspeise: € 35,00 | Vorspeise: € 24,00

### Gebacken

Heurige Erdäpfel | Kresse-Dip | Frühlingssalat

### Gekocht

Beinschinken | Heurige Erdäpfel | Sauce Hollandaise

### En Papillote

Heurige Erdäpfel | Vollkornbrösel | Sauce Béarnaise

## Nachspeisen

<b>Variation von Erdbeeren &amp; Basilikum</b> <sup>A C G</sup>	€ 14,90
Sorbet   Mürbteig   Basilikum-Creme	

<b>Topfenschmarren</b> <sup>A C G</sup>	€ 14,90
Sauerrahmeis   Erdbeeren	
- 20 min. Wartezeit	

<b>Bitterschokoladen Törtchen</b> <sup>A C G</sup>	€ 15,90
Rhabarber   Pistazie	

<b>Topfen-Knödel</b> <sup>A C G E</sup>	€ 14,90
Nussbutterbrösel   Erdbeerragout	



Salzburgs berühmtes Dessert:

## Salzburger Nockerl mit Vanilleeis

20 min. Wartezeit | € 27,90 

<b>Goldgassen Palatschinken flambiert</b> <sup>A C G E</sup>	€ 15,90
Eingelegter Rhabarber   Erdbeer-Sorbet   Haselnuss	

<b>Sorbetvariation Goldgasse</b> <sup>A C G E</sup>	€ 11,90
Drei 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

## Vorspeisen & Salate

<b>Gemischter Frühlingssalat</b> <sup>E D L M G</sup>	€ 17,50
Pastinaken Chips   Pinienkerne   Radieschen	
Geräucherter Fuschlsee Forelle	+ € 9,90
Gebackener Schrobenshausener Spargel	+ € 13,90

<b>Würziges Beef Tatar vom heimischen Weiderind</b> <sup>C G M H</sup> 	
Trüffel-Pommes   Nussbutter-Mayonnaise	50 g € 22,50
Bauernbutter   Toast	100 g € 28,50

<b>Lauwarm marinierter Schrobenshausener Spargel</b> <sup>B C D G L M</sup>	€ 21,90
Geräucherter Stör   Junge Erbsen   Wildkräutersalat	



## Suppen

<b>Barocke Rindssuppe im Kupfertopf mit Marktgemüse</b> <sup>A C G M O L</sup>	€ 9,90
Wahlweise mit: Leberknödel   Frittaten   Grießnockerl barockes Sellerie-Liebstockel-Tascherl	

<b>„Goldgassen Fischtopf“ Fuschlsee Fische &amp; Wurzelgemüse</b> <sup>A G H L O</sup>	
Petersilien-Aioli   Schwarzbrotchips	Vorspeise € 21,90
	Hauptspeise € 27,90

<b>Spargel Cremesuppe</b>	€ 12,90
Kräuter-Croutons	
Gebackenes Kalbs Bries	+ € 4,00

## Tagesmenü


Unsere barocken Gerichte stammen aus dem Original Kochbuch von „CONRAD HAGGER“ – „Neue Salzburger Küche“ Anno 1719. Diese Kostbarkeit ist im Gasthof ausgestellt. Unser Küchenteam hat die Rezepte ausgewählt und neu interpretiert. Unter Verwendung bester Zutaten von ausgesuchten regionalen Lieferanten, entstehen so einzigartige Gerichte.

### Hauptgänge

<b>Barockes Backhendl im Kupferpfandl</b> <sup>C G L M</sup>	€ 29,50
Ausgelöstes Almtaler Landhendl, 24 Stunden mariniert	
Erdäpfelsalat   Knusperpetersilie   Preiselbeeren   Sauce Tartare	

<b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b> <sup>C G L M</sup>	€ 34,50
Rahmgurkensalat   Petersilienerdäpfel   Preiselbeeren	
Schrobenshausener Spargel   Sauce Hollandaise	+ € 15,90

<b>Naturschnitzel vom Kalb</b> <sup>C G L M</sup>	€ 34,50
Erbsenreis   Blattsalat	

<b>Heimisches Weiderind „Tafelspitz Art“</b> <sup>C G L M</sup>	€ 38,00
Schulterscherzel & Tafelspitz gekocht   Mark   Apfelkren	
Cremespinat   Rösterdäpfel   Schnittlauchsauc	

<b>Gebratene Fuschlsee Forelle „Müllerin Art“</b> <sup>C G L M</sup>	€ 31,90
Blattsalat   Marktgemüse   Petersilien-Erdäpfel	

<b>Gekochter Schrobenshausener Spargel</b> <sup>A C G L M</sup>	
Beinschinken   Heurige Erdäpfel	Vorspeise € 24,00
Sauce Hollandaise	Hauptspeise € 35,00

<b>Goldgassen Klassiker am Brett</b> <sup>A C G L M</sup>	€ 34,90
Würziges Beef Tatar   Tafelspitzsülzchen & Vogerlsalat	
Wiener Schnitzel & Backhuhn-Erdäpfelsalat	
Spargeltarte & Ziegenkäse	

ab 2 Personen, Preis pro Person

<b>Bratwurst aus dem Lungau</b> <sup>A C G L M</sup>	€ 23,50
Sauerkraut   Petersilienerdäpfel   Senf	

<b>Goldgassen Burger</b> <sup>A C G L M</sup>	€ 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 + € 4,50

<b>Fisch Burger</b> <sup>A C G L M</sup>	€ 26,90
Knuspriges Saiblingsfilet   Sauce Tartare   Blattspinat	
Tomatenchutney   gegrillter Spargel   Brioche-Bun	
Süßkartoffelpommes	

### Vegetarisches

<b>Barocke Erdäpfelnudeln</b> <sup>A C G L M</sup>	€ 32,90
Ziegenkäse   Junger Spinat   Schmortomaten	

<b>Barockes Gemüse-Pfandl</b> <sup>C G L M</sup>	€ 32,90
auch vegan möglich	
Marktgemüse   Brunnenkresse-Tascherl	
Schrobenshausener Spargel	

<b>Tarte von Schrobenshausener Spargel</b> <sup>A C G L M</sup>	€ 31,90
Karamellisierter Ziegenkäse   Blattsalat   Pinienkerne	
mit geräucherter Fuschlsee Forelle   Kräuterdip	+ € 9,90

## Nachspeisen

<b>Marillen Palatschinken</b> <sup>A C G</sup>	€ 10,90
--	---------

<b>Variation von Erdbeeren &amp; Basilikum</b> <sup>A C G</sup>	€ 14,90
Sorbet   Mürbteig   Basilikum-Creme	

<b>Topfen-Knödel</b> <sup>A C G E</sup>	€ 14,90
Nussbutterbrösel   Erdbeerragout	



Salzburgs berühmtes Dessert:

*Salzburger Nockerl  
mit Vanilleeis*

20 min. Wartezeit | € 27,90 

<b>Apfelstrudel</b> <sup>A C G E</sup>	€ 8,50
--	--------

<b>Topfenstrudel</b> <sup>A C G E</sup>	€ 8,50
---	--------

Zum Strudel:	
Vanilleeis	+ € 4,20
Vanillesauce	+ € 4,20

<b>Tageskuchen</b> <sup>A C G E</sup>	€ 8,50
---------------------------------------	--------

<b>Gerührter Eiskaffee</b> <sup>A C G E</sup>	€ 9,50
---	--------

## Starters & salads

**Mixed spring salad** <sup>E|D|L|M|G</sup> € 17,50  
 Parsnip crisps, pine nuts, radishes  
 smoked Fuschlsee Trout + € 9,90  
 backed asparagus from Schrobenhausen + € 13,90

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

**Venison Carpaccio** <sup>B|C|D|G|L|M</sup> € 18,90  
 Rhubarb vinaigrette | celery | Dandelion greens

**Lukewarm marinated asparagus from Schrobenhausen** <sup>B|C|D|G|L|M</sup> € 21,90  
 Smoked Sturgeon | young peas | wild herb salad

### Evening cover

per person € 5,00

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

## Soups

**Baroque beef consommé in a copper with vegetables** <sup>A|C|G|M|O|L</sup> € 9,90  
 choice with: liver dumpling | sliced pancakes  
 semolina dumplings | baroque celery-lovage-ravioli

**Fishpot „Goldgasse“ fish from lake fuschl & root vegetables** <sup>A|G|H|L|O</sup>  
 parsley aioli | breadchips Starter € 21,90  
 Main Course € 27,90

**Cream of asparagus soup** € 12,50  
 Herb-Croutons  
 Crispy sweetbreads of veal + € 4,00

## Dinner menu

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** <sup>A|C|G|L|M|O</sup> ca. 180 g € 39,90  
 Sauce béarnaise | thyme jus  
**Chateaubriand** <sup>A|C|G|L|M|O</sup> ca. 500 g € 49,90  
 Sauce béarnaise | thyme jus, from 2 people p.P.  
**Fuschlsee salmon trout in salt crust** <sup>C|G|L|M</sup> € 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 Baked vegetables € 7,90  
 Boiled asparagus € 15,90

### Main Courses

**Baroque deep fried chicken „Goldgasse“** <sup>C|G|L|M</sup> € 29,50  
 potato salad | crispy parsley | cranberries | sauce tartare  
**„Wiener Schnitzel“** € 34,50  
**Deep fried escalope of veal** <sup>C|G|L|M</sup>  
 Creamy cucumber salad | parsley potatoes | cranberries  
 Asparagus from Schrobenhausen | Hollandaise sauce + € 15,90  
**Boiled rump of local grazing Beef „Tafelspitz“ Style** <sup>C|G|L|M</sup> € 38,00  
 bone marrow | cream spinach | roasted potatoes  
 chive sauce | apple horseradish

**Rosé roasted Tauern lamb rack** <sup>A|C|G|L|M</sup> € 44,90  
 Herb croquettes | bacon beans

**Locally sourced Pike-Perch cooked on Salt Stone** <sup>A|C|G|L|M</sup> € 44,90  
 Potato & garden vegetable broth | green asparagus | watercress

**Braised young beef roulades** <sup>A|C|G|L|M</sup> € 33,90  
 Bacon-infused green beans | mashed potatoes | crispy shallots

### Vegetarian

**Baroque gnocchi** <sup>A|C|G|L|M</sup> € 32,90  
 Goat cheese | baby spinach | braised tomatoes

**Baroque Vegetable pan** <sup>C|G|L|M</sup> € 32,90  
 also vegan possible  
 market vegetables | watercress dumplings  
 Asparagus from Schrobenhausen

### Schrobenhausener asparagus

Main: € 35,00 | Starter: € 24,00

**Fried**  
 New potatoes | watercress dip | spring salad

**Boiled**  
 Cured leg ham | new potatoes | hollandaise sauce

**En Papillote**  
 New potatoes | whole-grain breadcrumbs | béarnaise sauce

## Sweets

**Strawberry & basil variation** <sup>A|C|G</sup> € 14,90  
 Sorbet | shortcrust pastry | basil cream

**Caramelised curd pancake** <sup>A|C|G</sup> € 14,90  
 Sour cream ice cream | strawberries  
 – 20 min. waiting time

**Dark chocolate tartlet** <sup>A|C|G</sup> € 15,90  
 Rhubarb | pistachio

**Curd dumplings** <sup>A|C|G|E</sup> € 14,90  
 Brown butter crumbs | strawberry ragout



Salzburgs famous desert:

„Salzburger Nockerl“  
 with vanilla ice cream

20 min. waiting time | € 27,90

**Goldgassen pancakes flambéed** <sup>A|C|G|E</sup> € 15,90  
 Pickled rhubarb | strawberry sorbet | hazelnut

**Goldgasse sorbet variation** <sup>A|C|G|E</sup> € 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

## Starters & salads

**Mixed spring salad** <sup>E|D|L|M|G</sup> € 17,50  
 Parsnip crisps, pine nuts, radishes  
 smoked Fuschlsee Trout + € 9,90  
 backed asparagus from Schrobenhausen + € 13,90

**Spiced beef tartare from domestic beef** <sup>C|G|M|H</sup> € 22,50  
 Truffled french fries | farmer's butter | toast 50 g € 22,50  
 nut-butter mayonnaise 100 g € 28,50

**Lukewarm marinated asparagus from Schrobenhausen** <sup>B|C|D|G|L|M</sup> € 21,90  
 Smoked Sturgeon | young peas | wild herb salad



## Soups

**Baroque beef consommé in a copper with vegetables** <sup>A|C|G|M|O|L</sup> € 9,90  
 Choice with: liver dumpling | sliced pancakes  
 semolina dumplings | baroque celery-lovage-ravioli

**Fishpot „Goldgasse“ fish from lake fuschl & root vegetables** <sup>A|G|H|L|O</sup>  
 Parsley aioli | breadchips Starter € 21,90  
 Main Course € 27,90

**Cream of asparagus soup** € 12,50  
 Herb-Croutons  
 Crispy sweetbreads of veal + € 4,00

## Daily specials

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“** <sup>C|G|L|M</sup> € 29,50  
 In a copper pot  
 potato salad | crispy parsley | cranberries | sauce tartare

**„Wiener Schnitzel“** € 34,50  
**Deep fried escalope of veal** <sup>C|G|L|M</sup>  
 Creamy cucumber salad | parsley potatoes | cranberries  
 Asparagus from Schrobenhausen | Hollandaise sauce + € 15,90

**Pan fried escalope of veal** <sup>C|G|L|M</sup> € 34,50  
 Pea rice | lamb's lettuce

**Boiled rump of local grazing Beef „Tafelspitz“ Style** <sup>C|G|L|M</sup> € 38,00  
 Bone marrow | cream spinach | roasted potatoes  
 chive sauce | apple horseradish

**Fried trout from lake Fuschl „Müllnerin Art“** <sup>C|G|L|M</sup> € 31,90  
 Leaf salad | market vegetables | parsley potatoes

**Boiled Asparagus from Schrobenhausen** <sup>A|C|G|L|M</sup>  
 Cured leg ham | new potatoes Starter € 24,00  
 sauce hollandaise Main Course € 35,00

**Goldgasse classics on a board** <sup>A|C|G|L|M</sup> € 34,90  
 spicy beef tartare | boiled beef aspic with lamb's lettuce  
 Viennese schnitzel & fried chicken potato salad  
 Asparagus tart & goat cheese *from 2 persons, price p..P.*

**Pan fried sausage from Lungau** <sup>A|C|G|L|M</sup> € 23,50  
 Sauerkraut | parsley potatoes | mustard

**Goldgassen Burger** <sup>A|C|G|L|M</sup> € 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 + € 4,50

**Fish Burger** <sup>A|C|G|L|M</sup> € 26,90  
 Crispy char fillet | tartar sauce | leaf spinach  
 tomato chutney | grilled asparagus | brioche bun  
 sweet potato fries

### Vegetarian

**Baroque gnocchi** <sup>A|C|G|L|M</sup> € 32,90  
 Goat cheese | baby spinach | braised tomatoes

**Baroque Vegetable pan** <sup>C|G|L|M</sup> € 32,90  
*also vegan possible*  
 market vegetables | watercress dumplings  
 Asparagus from Schrobenhausen

**Tart of asparagus from Schrobenhausen** <sup>A|C|G|L|M</sup> € 31,90  
 Goat's cheese, leaf salad, pine nuts  
 with smoked Fuschlsee trout | herb dip + € 9,90

## Sweets

**Apricot pancakes** <sup>A|C|G</sup> € 10,90

**Strawberry & basil variation** <sup>A|C|G</sup> € 14,90  
 Sorbet | shortcrust pastry | basil cream

**Curd dumplings** <sup>A|C|G|E</sup> € 14,90  
 Brown butter crumbs | strawberry ragout



Salzburgs famous desert:

*„Salzburger Nockerl“  
 with vanilla ice cream*

20 min. waiting time | € 27,90

**Apple strudel** <sup>A|C|G|E</sup> € 8,50

**Curd cheese strudel** <sup>A|C|G|E</sup> € 8,50  
 for the strudel:  
 vanilla ice cream + € 4,20  
 vanilla sauce + € 4,20

**Daily cake** <sup>A|C|G|E</sup> € 8,50

**Stirred iced coffee** <sup>A|C|G|E</sup> € 9,50