

Salzburgerin

FÜR SIE, IHN UND DIE GANZE FAMILIE

ONLINE

Interviews + Reportagen
Videos + Fotos
www.diesalzburgerin.at

Beauty

Strahlend

Lächeln, bitte!

Wirtschaft

Quo vadis?

Die Zukunft
Europas

Special

Sommer

Tipps für heiße Tage

Verena Attenberger

Salzburgs erste Buhlschaft





Besonderer Wert wird auf saisonale und regionale Frische gelegt.

Treffpunkt für Genießer

Gemütliches Ambiente, romantischer Gastgarten, herzliches Service und vor allem die ausgezeichnete Küche: Dafür lieben die Salzburger „ihren“ Gasthof Goldgasse im Herzen der Stadt.



Der Gasthof Goldgasse hat sich längst als Fixstern am Salzburger Gastronomie-Himmel etabliert. Kein Wunder, bietet der in einer der romantischsten Gassen Salzburgs gelegene Gasthof das Beste, was sich das Genießerherz wünschen kann: gediegenes Ambiente im gemütlichen Restaurant, hervorragende Haubenküche, exzellenter Service und – in den Sommermonaten besonders idyllisch – einen überaus romantischen Gastgarten.

Frische, die schmeckt

„Das Produkt ist der Star!“, so lautet das Motto des Küchenchefs. Und tatsächlich, nur die hochwertigsten Lebensmittel finden ihren Weg in die Speisen. Besonderer Wert wird auf saisonale und regionale Frische gelegt. So stammen Fisch und Fleisch aus den umliegenden Seen bzw. von den Almen und Bauern der Umgebung, das knackfrische Gemüse wird zum Großteil im Salzburger Land geerntet.

Anzeige

Klassische Trendküche

Die Speisekarte verführt mit Klassikern der traditionellen, regionalen Küche – auf moderne Weise interpretiert. Mit Chateaubriand, T-Bone Steak und Lammkrone kommen stets besondere, hochwertige Fleischstücke auf die Teller. Außerordentlich empfehlenswert: das Sonntagsbratl. Das 24 Stunden im Ofen geschmorte Spanferkelbratl wird ab zwei Personen im Kupferpfandl serviert. Genießenswert präsentiert sich auch das Angebot an Fischgerichten. Als Beispiel sei nur der Seesaibling in Salzkruste (auf Vorbestellung) erwähnt.

Aber nicht nur Fleisch- und Fischliebhaber kommen im Gasthof Goldgasse auf ihre Kosten, auch für Vegetarier hält der Küchenchef allerlei Schmankerl bereit. Verschiedene Salate und Veggie-Gerichte sorgen für leichten, bekömmlichen Genuss.

Federleichtes After Work

Durchatmen und den Augenblick genießen, verweilen und die Idylle mitten in der Altstadt auskosten. Täglich von 14 bis 17 Uhr bietet der Gasthof Goldgasse bei coolen Drinks und Häppchen die verdiente Auszeit vom Alltag!



Fotos: Catalin Ciuci, Marco Röhler, Luigi Caputo

INFO

Gasthof Goldgasse
Goldgasse 10, 5020 Salzburg
Tel. +43 (0) 662/84 82 00
info@gasthofgoldgasse.at
www.gasthofgoldgasse.at