

GASTHOF *Feine Salzburger Küche* GOLDGASSE

UNSERE KLASSIKER

Vorspeisen

BEEF TATAR

Simmentaler Weiderind, Pommes, Bauernbutter,
Toast, Nussbutter-Mayonnaise
€ 16,90 (50 g), € 21,90 (100 g)

RINDSUPPE IM KUPFERTOPF

Marktgemüse
Leberknödel, Frittaten oder
barockes Sellerie-Liebstockel-Tascherl
€ 8,50

Hauptspeisen

GOLDGASSEN BACKHENDL IM KUPFERPFANDL AUSGELÖSTES ALMTALER LANDHENDL

24 Stunden mariniert
Erdäpfelsalat, Knusperpetersilie,
Preiselbeeren, hausgemachte Sauce Tartare
€ 23,90

GEKOCHTES VOM SIMMENTALER WEIDERIND TAFELSPITZART

SCHULTERSCHERZL & TAFELSPITZ
Mark, Cremespinat, Rösterdäpfel,
Schnittlauchsauce, Apfelkren
€ 27,90

WIENER SCHNITZEL VOM KALB

Rahmgurkensalat, Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren
€ 28,90

NATURSCHNITZEL VOM KALB

Salat & Erbsenreis
€ 28,90

GOLDGASSEN BRATWURST VOM MAX MANN

Sauerkraut, Petersilienerdäpfel, Senf
€ 18,90

Desserts

SALZBURGER NOCKERL

(20 Minuten Wartezeit)
Hausgemachtes Vanilleeis
€ 23,90



HAUSGEMACHTER APFEL STRUDEL

€ 8,50

HAUSGEMACHTER TOPFEN STRUDEL

€ 7,90

OUR BEST CLASSICS

Starters

BEEF TATAR

Simmentaler beef, french fries, farmer's butter,
toast, nut-butter mayonnaise
€ 16.90 (50 g), € 21.90 (100 g)

BEEF CONSOMMÉ SERVED IN A COPPER POT

Vegetables
Liver dumpling, sliced pancakes or
baroque celery-lovage-ravioli
€ 8.50

Main Courses

DEEP FRIED CHICKEN „GOLDGASSE“ IN A COPPER POT

Marinated 24 hours
Potato salad, crispy parsley,
cranberries, homemade sauce tartare
€ 23.90

BOILED RUMP OF SIMMENTALER BEEF „TAFELSPITZ“ STYLE

Bone marrow, cream spinach, roasted potatoes,
chive sauce, apple horseradish
€ 27.90

„WIENER SCHNITZEL“

DEEP FRIED ESCALOPE OF VEAL

Creamy cucumber salad, parsley potatoes, cranberries
€ 28.90

CUTLET OF VEAL

Salad & rice and peas
€ 28.90

PAN FRIED SAUSAGE FROM BUTCHER „MAX MANN“

Pickled cabbage, parsley potatoes, mustard
€ 18.90

Desserts

„SALZBURGER NOCKERL“

(20 minutes preparation time)
Homemade vanilla ice cream
€ 23.90



HOME MADE APPLE STRUDEL

€ 8.50

HOME MADE CURD STRUDEL

€ 7.90