

Ein versierter SF-Mitarbeiter kostet vor. Seine Kritik ist subjektiv. Er selbst bleibt anonym.



Der Vorkoster vergibt:  
1 Haube / 14 Punkte

# „Goldgasse“ in Salzburg

Es braucht, gottseidank, kein Poltern eines Altstadtschützers wie einst von Herbert Fux – mittelalterliche Gemäuer in Salzburgs Zentrum werden inzwischen auch ohne jeden Skandal so saniert, dass Behörden und Bewohner eine Freude daran haben. Jüngstes Beispiel: die Goldgasse 10, die prächtiger wurde als sie je war. Statt Schelte zuvor gibt es Auszeichnungen danach, konkret den Handwerkspreis 2014. Was das den Vorkoster angeht? Mit dem Haus wurde auch ein Gasthof renoviert – und zwar so schön, dass sich der Betrieb zum neuen Outfit auch eine neue Rolle suchen muss.

Zunächst gab es einen neuen Namen. Was die Salzburger unter „Goldene Ente“ kannten, heißt jetzt „Goldgasse“. Das schöne Wirtshauschild mit der Ente hängt weiter von der Fassade herab. Das gleichnamige Hotel wurde auch umbenannt. Wenn jetzt dort in allen sechs Stockwerken die Bäder und Fenster erneuert, die Leitungen frisch verlegt wurden unter weiß gekalkten Gewölben – dann haben die Hotel-Eigentümer natürlich das Recht, die Zimmerpreise anzuheben, um die Millionen-Investition herein zu bekommen. Ist ja für einen Hamburger oder New Yorker toll, nach ein paar Schritten schon vor Dom und Residenz zu stehen. Ein wenig Geld sollte auch die Gastronomie hereinspielen. Allerdings setzt die Konvention den Preisen eine Grenze, die nicht so leicht zu überwinden ist.



DAS NEUE RESTAURANT „GOLDGASSE“

Das Lokal nennt sich weiter Gasthof, bietet auch klassische österreichische Küche. Zum Beispiel die Kalbsleber gebraten und begleitet von Erdäpfelpüree, Speckbohnen und Röstzwiebeln – aber um den Preis von 22,90 Euro! Das ausgelöste Backhendl mit Kartoffel-Gurken-Salat kostet 15,90 Euro, fürs Wiener Schnitzel vom Schwein sind 13,90 Euro zu bezahlen. Das sind die Leit-Speisen jeden Gasthofs, für die früher keinesfalls mehr als 100 Schilling verlangt werden durften, um die Gäste nicht zu erzürnen. Also 7,20 Euro – auch wenn diese Schmerzgrenze längst auf 10 Euro angehoben wurde, die knackt dieser Betrieb locker leicht. Wie macht man den Gästen diese Taxen schmackhaft? Da bietet die „Goldgasse“ ein Lehrbeispiel.

## Steckerlfisch am Holzstab

Die Küche verarbeitet nicht einfach irgendwelche Produkte. Nein, alle Zutaten stammen aus Österreich, was eine lange Liste der Lieferanten am Beginn der Speisekarte belegt. Das soll signalisieren: wir sind die Guten. Zweitens wird das Essen nicht einfach auf den Tisch gestellt. Da gibt es Inszenierungen: Der Ober reicht das Fleisch aus blitzblanken Kupfertöpfen. Natürlich könnten, wie anderswo auch, die Köche den Teller anrichten, aber der Gast kommt sich so viel aufmerksamer bedient vor. Die Palatschinken „Goldgasse“ werden „am Tisch flambiert“ und mit Schokoparfait serviert, was den Preis von 10,90 Euro begründen soll. Der erfreuliche dritte Punkt: mit Martin Pichler wurde ein Küchenchef engagiert, der Feinspitzen von der „Riedenburg“ in bester Erinnerung ist.

Über den Teller mit geräuchertem Stör und Aal (15,90 Euro) goss der Ober den Birnensud – eine prächtige Kombination. Die Selleriecremesuppe (6,50 Euro) schmeckte gut nach Sellerie, auf ihrem Boden tummelten sich röstige Seitlinge, was gut passte. Was Steckerlfisch hieß, kam tatsächlich auf dem Holzstab: eine im Backpapier gegarte Forelle (18,90 Euro), sehr zart und saftig auf süß-salziger Roter Beete samt frischem Portulak. Kräftig in Aroma und Farbe geriet das Gamsgulasch (19,90 Euro) aus dem Kupferpfandl mit Brezenknödel. Eingelegte Clementinen (9,90 Euro), bittersüß mitsamt der Schale zu genießen, prägten eine Dessert-Auswahl, ein Schoko-Kuchen im intensiven Lavendel-Zwetschken-Fond (8,90 Euro) hatte ein außergewöhnlich dichtes Rahm-Eis als Kollegen.

Was sich Gasthaus nennt, ist klarerweise ein hübsches Altstadt-Restaurant geworden und fürs viele Geld gibt's Haubenküche. Wird sich weisen, ob die „Goldgasse“ sich so zur Goldgrube entwickelt.

Gasthaus Goldgasse, Goldgasse 10,  
5020 Salzburg, Tel. 0662-848200, kein Ruhetag,  
[www.gasthofgoldgasse.at](http://www.gasthofgoldgasse.at)

## RIEDEL-GLAS ADVENT-SALE

Genießer guter Tropfen wissen es schon längst: das richtige Glas zum richtigen Getränk ist entscheidend für das optimale Geschmackserlebnis. Jetzt gibt es wieder die Gelegenheit, hochwertigste Gläser günstig zu erstehen – und zwar beim Advent-Abverkauf von Riedel-Glas direkt in der Fabrik in Schneegattern: vom **4. bis 6.12.**, jew. von 9 bis 17 Uhr.

[www.riedel.com](http://www.riedel.com)

## BEWERTUNGSKRITERIEN

Unsere Punktwertung orientiert sich an international üblichen Regeln: **20 Punkte** bilden die Höchstwertung, **9 Punkte und darunter**: Kost mit groben Mängeln. **10 Punkte**: deutliche Mängel. **11 Punkte**: durchschnittliche Kost. **12 Punkte**: gute Kost. **13 und 15 Punkte** (samt einer Haube): sehr gute Kost. **15 und mehr Punkte** (samt zwei bis vier Hauben): exzellente Kost, seufzerlösend.

**SONNTAGS-TIPP**

Gasthaus  
**Zollhäusl**

**Bayerns  
bester  
Brunch**

Tel: +49 8654 620 11  
[www.zollhaeusl.de](http://www.zollhaeusl.de)

VORKOSTER