





Slow Food Austria

SLOW FOOD 2015



Über 350 Gasthäuser
in Österreich,
Südtirol und Slowenien

Herausgeber:
Severin Corti & Georges Desrues



««echomedia

GASTHOF GOLDGASSE

Goldgasse 10, Tel.: +43 (0)662/84 82 00

www.gasthofgoldgasse.at

Öffnungszeiten: täglich 12–24 Uhr, Küche bis 22 Uhr,
14–17 Uhr kleine Karte

Preis: ab € 35,-

Kreditkarten: Mastercard, Visa

Der Name des Gasthofs Goldgasse nimmt Bezug auf seinen Standort, mitten im Herzen der Salzburger Altstadt. Ein Tribut an jene schmale Gasse, die vom Alten Markt zum Residenzplatz führt und in der einst die Goldschmiede angesiedelt waren. Das Haus auf Nummer 10 aber war von 1573 bis nach 1900 als Kupferschmiede in Betrieb. Daran erinnert bis heute die Gepflogenheit, Speisen in appetitlichen Kupferpfandln zu servieren. Der Stil des Gasthofs ist bürgerlich, die Speisekarte offenbart eine Philosophie, die auf Partnerschaften mit regionalen Landwirten und Verarbeitern Wert legt, darunter auch einige Betriebe des famosen Salzburger Schranzenmarkts: Fisch-Krieg, Bäckerei Funder, Brigitte Voggenhuber (Gemüse) oder die Gebirgsimkerei Rettenwender. Vorneweg wird **hausgemachter Sauerkäse**, Butter von der Hofkäserei Fürstenhof, Karreespeck von Herrn Kronberger aus St. Martin, Erdäpfelbrot und Funders Bauernkrustenbrot aufgetragen. Unter den Vorspeisen ist der leicht **gebeizte Alpenlachs vom Bio-Bauernhof aus dem Mölltal mit jungen Erbsen und Kren** uneingeschränkt zu empfehlen. Bei den Hauptgängen könnte es mit Fisch gleich weitergehen. Der **Steckerlfisch von der Holzinger Reinanke mit jungem Spinat, Karotten und Erdäpfelcreme** ist ziemlich einzigartig. Bei den Fleischgerichten wählt man zwischen Almtaler Weidelamm oder Simmentaler Weiderind. Während beim **Lamm Rücken und Schulter mit Salbeipolenta** serviert werden, gibt es beim Rind großzügige Cuts vom Beiried. Hinterher sollte es ein **Schwarzbeer-Datschi aus dem Tennengebirge** sein, aber auch die unvermeidlichen Salzburger Nockerl geraten hier sehr gut. Nachdem das Autofahren in Salzburg ohnehin eine Katastrophe ist, lohnt auch ein tieferer Blick in die Weinkarte. Diese listet ausschließlich österreichische Weine und wurde mit Gespür zusammengestellt. Was uns besonders freut: den Slow Food Presidio „Wiener Gemischter Satz“ darauf zu finden.

