

*Herzlich Willkommen
in den Restaurants
Goldene Gams & Rosshimmel*

Dieses Haus hat eine lange Tradition der Gastfreundschaft,
auf die wir besonders stolz sind.

Schon seit 1810 ist der "Tiafinga" (wie es im Volksmund heißt) in Familienbesitz, das Haus selber ist jedoch sicher 850 Jahre alt. Es war in früheren Zeiten eine Post- und Pferdewechsel- Station, die sich in den jetzigen Restaurants „Goldene Gams“ und „Rosshimmel“ befand.

Auch eine Brauerei war in unserem Haus untergebracht- mein Ur-Urgroßvater Hugo Mamoser hat 1908 den letzten Sud aufgegossen! Während des Zweiten Weltkriegs befand sich ein Lazarett in den Stockwerken des schon damals als Gasthaus und Beherbergungsbetrieb geführten Hauses.

Adolf und Gertraud Brunner, meine Großeltern, wagten sich 1975 an den ersten großen Umbau des altehrwürdigen Hotels, eine Erweiterung fand dann noch 1990 statt.

Im Oktober 1999 verstarb Adolf Brunner und Maria Brunner-Mitterer führte den Betrieb, mit ihrem Partner und jetzigem Mann, weiter! Viele Umbauten und Renovierungen fanden in den folgenden 21 Jahren statt.

Seit Mai 2020 bin ich nun, Markus Obermoser, der Sohn von Maria Brunner-Mitterer, der neue Geschäftsführer!

Wir würden uns freuen,
Ihnen bei Gelegenheit mehr über unser Haus zu erzählen.



Markus Obermoser

Suppen - Soups

Tagessuppe
Soup of the day
Euro 6,20

A, C, F, G, L Klare Rindsbouillon mit Frittaten ODER Fadennudeln
Clear beef bouillon with pancake strips OR vermicelli
Euro 6,20

A, C, F, G, L, O Alt-Wiener Suppentopf mit Nudeln,
Gemüse & Rindfleisch vom regionalen Bio-Rind
(vom Michelnhof in St.Johann in Tirol)
Clear beef bouillon with vermicelli,
vegetables & organic beef
(from the Michelnhof in St. Johann in Tirol)
Euro 8,50

Weitere Schritte in ein regionales Bewusstsein



„Weil's ins ned wurscht is, wo´s her kimt“

Wir arbeiten seit jeher bewusst und intensiv mit heimischen Betrieben und Händlern zusammen. Den Ursprung des Ausgangsproduktes können wir jedoch nicht immer gezielt beeinflussen. Dadurch ist der allgemeine Welthandel auf dem heimischen Weg der größte Stolperstein.

Um **unnötigen CO₂-Ausstoß**, Massentierhaltung (ganz besonders zu unwürdigen Bedingungen), sowie auch zahlreiche weitere negative Auswirkungen zu vermeiden, setzen wir sehr bewusst und gezielt auf:

- Regionales Miteinander
- wenige Zwischenposten
- faire Wertschöpfung
- produktgerechte Lagerung & Information
- kurze Wege für Lebendes und Frisches
- Saisonalität und Vielfalt

Hinter einer bewussten Einstellung und Umsetzung steckt ein großer organisatorischer Aufwand. Angefangen vom Auswählen der Lebensmittelpartner und den Besuchen auf den Bauernhöfen bis hin zum Organisieren der umweltfreundlichen und nachhaltigen Lieferketten.

Daher ist so eine Umstellung nicht von heute auf morgen umsetzbar. Dennoch arbeiten wir täglich gewissenhaft, Schritt für Schritt daran diese Vision nachhaltig umzusetzen. Deshalb befinden sich auch noch ausgewählte internationale Produkte und Gerichte auf unserer Speisekarte.

Besonders hervorheben möchten wir unsere Partnerbetriebe für Rindfleisch. Wir nehmen immer ganze Tiere vom „**Michelnhof**“ aus Sankt Johann in Tirol (10 km entfernt), ein Mutterkuhbetrieb. Was wir darüber hinaus benötigen, bekommen wir vom „**Rathgeber**“, einem Biobauern, der Kälber von ausgewählten Züchtern bei sich zu Hause mit BIO-Futter (aus eigener Produktion) großzieht und vor Ort schlachtet

Regionaler Nebeneffekt: Sichere Arbeitsplätze/Einkünfte in der Umgebung und die Unterstützung der heimischen Landwirte, Betriebe und Wirtschaft. Wir freuen uns sehr über diese großartige Zusammenarbeit!

REGIONAL IST GENIAL!

Hauptgerichte - Main Courses

A, C, F, G, L, M, O Tiroler Kaspressknödel

mit Zwiebelbutter, Kirschtomaten und Krautsalat

Tyrolean cheese dumplings

with onion butter, cherry tomatoes and cabbage salad

Euro 16,10

A, C, G "Klassisches Wiener Schnitzel" in der Pfanne gebacken
mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

Pan fried breaded escalope with parsley potatoes and cranberries

vom Kalb/ of veal Euro 28,90

vom Schwein/ of pork Euro 17,80

A, C, F, G, L, O Ofenfrischer Schweinskrustenbraten

im Braubiersaft'l mit Sauerkraut und Semmelknödel

Oven fresh roast of pork in brown beer gravy

with "sauerkraut" and white bread dumpling

Euro 17,60

A, C, F, G, L, O Saftiges Rindsgulasch mit Semmelknödel

Beef goulash with white bread dumpling

Euro 18,10

A, G, L, O „Spaghetti Bolognese“

Spaghetti mit Fleischsoße und Parmesan

Spaghetti with meat sauce and Parmesan

Euro 15,60

Für Zwischendurch - Snacks

"Insalata Caprese" ^{A, G, M, O}

Tomaten- & Mozzarellascheiben mit Olivenöl,
Grissini, frischem Basilikum und bunten Blattsalaten
Tomato and mozzarella slices with olive oil,
grissini, fresh basil and mixed leaf salad

Euro 13,40

Pommes frites/ French fries^A

Euro 6,60

Gemischter Salat/ Mixed salad ^{C, G, L, M, O}

...klein/ small Euro 6,80

...groß/ large Euro 8,90

Tapas

A, C, F, G, L, M, O 3er Tapas/ 3 tapas variation

Spinatknödel mit Parmesan
Karreespeck und Bergkäse
Aufstrich und Grissini
Spinach dumplings with parmesan
Bacon and mountain cheese
Spread and grissini
Euro 14,70

A, C, F, G, L, M, O 5er Tapas/ 5 tapas variation

Spinatknödel mit Parmesan
Gegrillte Dörrzwetschken im Speckmantel
Aufstrich und Grissini
Karreespeck und Bergkäse
Tomate-Mozzarella
Spinach dumplings with parmesan
Grilled prunes wrapped in bacon
Spread and grissini
Bacon and mountain cheese
Tomato and mozzarella
Euro 24,50

Zum Süßen Abschluss - Desserts

Ofenfrischer Apfel- oder Topfenstrudel^{A, C, G}

Oven fresh apple or curd cheese strudel

Euro 4,60

...mit Vanillesauce oder -eis^{C, G}

...with vanilla sauce or ice-cream

Euro 6,50

...mit Schlagobers^G

...with whipped cream

Euro 6,20

Palatschinken^{A, C, G}

mit Marillen- oder Preiselbeermarmelade & frischen Früchten

Pancakes with apricot or cranberry jam & garnished with fresh fruit

Euro 7,90

Beachten Sie auch unser Angebot der täglich
frischen und hausgemachten Kuchen und der Eiskarte!

Please ask our service staff about the choice
of daily fresh, homemade cakes and the ice cream menu!

Die 14 Allergene / The 14 allergens

<p>A</p> <p>Glutenhaltiges Getreide Hafer, Dinkel, Einkorn, Kamut, Weizen, Roggen, Gerste, Emmer, Grünkern</p> <p>Non gluten-free grain Oat, spelt, einkorn, kamut, wheat, rye, barley, emmer, unripe spelt grain</p> 	<p>M</p> <p>Senf Körner, Pulver</p> <p>Mustard Seeds, powder</p> 
<p>B</p> <p>Krebstiere Krebse, Garnelen, Langusten, Hummer, Shrimps</p> <p>Crustacean Crabs, prawn, lobster, langoustine, shrimps</p> 	<p>N</p> <p>Sesam Öl, Paste, Salz</p> <p>Sesame Oil, paste, salt</p> 
<p>C</p> <p>Eier als Flüssigei, Lecithin, (Ov)-Albumin; Mayonnaise, Panade, Mehlspeisen, Dressings</p> <p>Eggs as egg mixture, lecithin, albumin; mayonnaise, breadcrumb coating, dressings</p> 	<p>O</p> <p>Schwefeloxid und Sulfid E-Nummern (220-228); Trockenfrüchte, Wein, Essig</p> <p>Sulphur and sulfite E-numbers (220-228); dried fruits, vine, vinegar</p> 
<p>D</p> <p>Fisch Süßwasser & Salzwasser</p> <p>Fish Fresh-water & sea-water</p> 	<p>P</p> <p>Lupine -mehl, -eiweiß, Milch, Lopino (Tofu ähnliches Produkt)</p> <p>Lupine - flour, - albumen, milk, Lopino (product similar to tofu)</p> 
<p>E</p> <p>Erdnüsse Öl, Butter, Gebäck, Schokolade</p> <p>Peanuts Oil, butter, pastry, chocolate</p> 	<p>R</p> <p>Weichtiere Schnecken, Tintenfisch, Austern</p> <p>Mollusc Snails, calamari, oysters</p> 
<p>F</p> <p>Soja Miso, Sojasoße, Sojaöl, Tofu, Kaffeeweißer</p> <p>Soy Miso soup, soy sauce, soy oil, tofu, coffee whitener</p> 	<p>Wichtige Info/Important information:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. A naming occurs if the called materials or <p>products made from it are included as an ingredient in the end product.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittel-allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Labeling of 14 main allergens is done according to legal regulations (EU-food information order in 1169/2011). In <p>addition, there are still other materials which can release food allergies or quarrelsomeness.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden. In spite of careful production of our courts the tracks of other materials which are used in the production process of the kitchen can be also contained beside the marked ingredients.
<p>G</p> <p>Milch Butter, Käse, Laktose, Molkenprotein</p> <p>Milk Butter, cheese, milk sugar, whey protein</p> 	
<p>H</p> <p>Schalenfrüchte Haselnüsse, Pistazien, Walnüsse, Cashew, Pekannüsse, Macadamia, Mandeln, Paranüsse</p> <p>Nuts Hazel nuts, pistachio, walnuts, cashews, pecan nuts, macadamia, almonds, brazil nuts</p> 	
<p>L</p> <p>Sellerie Celery</p> 	

Umbestellungen 1,50 Euro; Preise inkl. MWST
Die Allergenebeschreibung ist auf der letzten Seite

Modification of orders 1,50 Euro, prices incl. VAT
Allergene description is on the last page.

„Allergen-Information gemäß Codex-Empfehlung“



Umbestellungen 1,50 Euro; Preise inkl. MWST
Die Allergenebeschreibung ist auf der letzten Seite

Modification of orders 1,50 Euro, prices incl. VAT
Allergene description is on the last page.