ENGLISH · ITALIANO · FRANÇAIS

GASTHAUS
GOLDENES DACHL

Our "Goldenes Dachl" 80 /20 principle

For us this means that we buy **80%** of our food and drinks regionally within Austria.
Only **20%** is sourced from abroad.

Our kitchen uses regional products from local producers which means the primary products are of an exceptionally high quality and delivery paths are short.

Our philosophy for our meat: "If you're going to use meat, use only the best." Our meat and fish is pro- cessed with only the highest quality and our choice of products ensure that the suppliers can guarantee species-appropriate animal rearing.

You can choose meat, but you don't have to.
We also offer an extensive choice of vegetarian Tyrolean dishes.

TYROLEAN CUISINE 80/20

GASTHAUS
GOLDENES DACHL

Frittatensuppe [ACGL] Savory pancake soup Zuppa di frittelle Consommé célestine		6,90
Ⓥ **Kürbissuppe** [LG] Pumpkin soup Zuppa di zucca Soupe au potiron		7,40
Gulaschsuppe [AGH] Gulash soup Zuppa di gulasch Soupe au goulasch		9,80
Kaspressknödelsuppe [ACGL] Cheese dumpling soup Zuppa di canederli di formaggio Soupe aux boulettes au fromage		
1 Knödel · 1 dumpling · 1 canederlo · 1 boulette		8,80
2 Knödel · 2 dumplings · 2 canederli · 2 boulettes		13,20
Tatar [ABCDGLMR] Tartare from regional organic beef Tartara di manzo biologico locale Tartare de bœuf bio local	90g	19,80
Ⓥ **Tiroler Ziegenfrischkäse** auf Salatbett [AGO] Tyrolean goat cheese on lettuce Formaggio di capra tirolese su insalata Fromage de chèvre tyrolien sur salade		14,20
Geräucherte Forelle auf Apfel-Gurkensalat [DG] Smoked trout on apple and cucumber salad Trota affumicata su insalata di mele e cetrioli Truite fumèe sur une salade de pommes et de concombres		14,90

Our Schnitzel

A Schnitzel never gets out of style

Tyrolean Veal Schnitzel · Schnitzel di vitello tirolese · Escalope de veau [A C G]	27,80
Tyrolienne Pork Schnitzel · Schnitzel di Maiale · Escalope de porc [A C G]	18,90

Cordon Bleu [A C G]
Pork-Schnitzel filled with ham and cheese
Schnitzel di maiale ripiena di prosciutto e formaggio
Escalope de porc farcie au jambon et fromage 21,50

Feta Cordon Bleu [A C G]
Pork schnitzel filled with spinach and feta cheese
Schnitzel di maiale ripiena di spinaci e feta
Escalope de porc farcie aux épinards et à la feta 21,50

Ⓥ **„Veggie Schnitzel“** [A C G]
Breaded seasonal vegetables with a garlic dip
Verdure di stagione impanate con salsa all‘aglio
Légumes de saison panés avec la dip à l‘ail 14,50

ALLE Schnitzel wahlweise mit:
All schnitzel are optionally served with:
Tutte cotolette a scelta con:
Tous les escalopes *au choix avec:*

Pommes, Kartoffelsalat, Petersilkartoffeln oder Beilagensalat
Fries, potato salad, parsley potatoes or mixed side salad
Patatine fritte, insalata di patate, prezzemolo insalata di patate o antipasto
Frites, salade de pommes de terre, pommes de terre au persil ou salade d‘accompagnement

Our staff will be happy to inform you about allergens and ingredients.

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung
Allergen information according to the codex recommendation

A = Glutenhaltiges Getreide · *contains gluten*, B = Krebstiere · *crustaceans*, C = Eier · *eggs*, D = Fisch · *fish*, E = Erdnuss · *peanut*, F = Soja · *soy*, G = Milch oder Laktose · *milk or lactose*, H = Schalenfrüchte · *edible nuts*, L = Sellerie · *celery*, M = Senf · *mustard*, N = Sesam · *sesame*, O = Sulfide · *sulfides*, P = Lupinen · *lupin*, R = Weichtiere · *mollusk*

Ⓥ = Vegetarisch · **Vegetarian · Vegetariano · Végétarien**

Our Classics

Kalbsroulade gefüllt mit Speck, Essiggurken
und gekochtem Ei mit Kartoffelpüree [GEMO]
Veal roulade filled with bacon, pickles and boiled egg with mashed potatoes
Involtino di vitello ripieno di pancetta, sottaceti e uovo sodo con purè di patate
Roulade de veau farcie au bacon,
cornichons et œuf dur avec purée de pommes de terre 27,80

Hirschragout mit ‚Dampfknödel' [ACGMO]
Venison ragout with steam dumplings
Ragù di cervo con canederli al vapore
Ragoût de chevreuil et quenelles vapeur 21,90

Tiroler Dachl Gröstl mit Schweinsbraten und Tafelspitzfleisch dazu Krautsalat [AL]
Tyrolean Dachl Gröstl with roast pork and boiled beef with coleslaw
Dachl Gröstl tirolese con maiale arrosto e manzo bollito con insalata di cavolo
Dachl Gröstl tyrolien avec rôti de porc et bœuf bouilli avec salade de chou 19,50

Rindsgulasch mit hausgemachten Serviettenknödeln [ACGMO]
Beef goulash with homemade dumplings
Gulasch di manzo con canedeli fatti in casa
Goulache de boeuf avec des boulettes maison 18,80

Backhendl mit Kartoffelsalat und Kernöl-Mayonnaise [AGCH]
Fried chicken with potato salad and pumpkin oil mayonnaise
Pollo fritto con insalata di patate e maionese all'olio di semi
Poulet pané avec salade de pommes de terre et
mayonnaise à l'huile de pépins de courge 19,80

Schweinsbraten vom österr. Strohschwein mit Sauerkraut und Knödeln [ACFGLMOP]
Roast pork from an Austrian straw-reared pig with sauerkraut and dumplings
Arrosto di maiale austriaco allevato su paglia con crauti e canederli
Rôti de porc autrichien élevé sur litière avec choucroute et boulettes 18,90

Tafelspitz vom heimischen Rind mit Cremespinat und Röstkartoffeln [GLA]
Boiled fillet of local beef with cream spinach and roasted potatoes
Filetto di locale bollito manzo con crema di spinaci e patate arrosto
Filet bouilli de boeuf local aux épinards à la crème et pommes de terre rôties 25,90

Lachsforelle mit Gemüserisotto [D A G L]
Salmon trout filet with vegetable risotto
Trota salmone risotto con risotto alle verdure
Truite saumonèe avec risotto aux légumes 22,90

Ⓥ **Gemüsegröstl** mit Spiegelei [C]
Vegetable Gröstl with fried egg
Gröstl di verdure con uovo al tegamino
Gröstl de légumes avec œuf sur le plat 15.50

Ⓥ **Kasspatzln** mit Tiroler Bergkäsemischung, Röstzwiebeln und gemischtem Salat [A C G L]
Cheese spaetzle with Tyrolean mountain cheeses, roasted onions and mixed salad
Spaetzle al formaggio con formaggio tirolese montenaro, cipolle arrostite e insalata mista
Nouille au fromage avec un mélange de fromages de montagne du Tyrol,
oignons sautés et salade mixte 17,50

Ⓥ **Spinatknödel** mit Butter und Käse [A C G L]
Spinach dumplings with butter and cheese
Canederli di spinaci con burro e formaggio
Boulettes d'épinards au beurre et fromage 15,20

Ⓥ **2 Kaspressknödel** auf großem Wildkräutersalat [A C G L]
2 cheese dumplings on a large wild herb salad
2 canederli al formaggio su una grande insalata di erbe selvatiche
2 boulettes au fromage sur une grande salade d'herbes sauvages 16,90

Happy?

We live hospitality and everyone is giving it their all to ensure
that you feel comfortable and welcome as our guest.
Because: Only if you are happy, we are too!

How happy are you according to our happiness scale?

* 0% Tip = not happy at all
* 5% Tip = yes, quite happy
* 7,5% Tip = feeling super happy
* 10% Tip = happy to the moon and back
* 50% Tip and more = I will name my firstborn after this place

We love it fair – tips are divided equally among the whole team.

Of course, tipping is not a must, but it is a sign of appreciation and a
Thank you for a successful stay with us.

Sweets - Dolci - Les doceurs

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster oder Apfelmus [ACGO]
Kaiserschmarrn with plum compote or apple puree
Kaiserschmarrn con prugne arrostite o purea di mele
Crêpe de l'empereur avec compot de prunes ou compote de pommes 15,40
Unser Kaiserschmarrn braucht 20 Minuten für eine frische Zubereitung!
Our Kaiserschmarrn takes 20 minutes to be freshly prepared!
Il nostro Kaiserschmarrn richiede una preparazione di 20 minuti.
Nous avons besoin de 20 minutes pour vous préparer un crêpe de l'empereur frais!

Hausgemachter **Apfelstrudel** mit Schlagsahne [ACG]
Apple strudel with whipped cream
Strudel di mele con panna montata
Strudel aux pommes avec crème fouettée 7,40

Hausgemachter **Schokoladen Brownie** mit 1 Kugel Eis [ACEG]
Homemade chocolate brownie with 1 scoop of ice cream
Brownie al cioccolato fatto in casa con 1 pallina di gelato
Brownie au chocolat fait maison avec 1 boule de glace 9,50

Gefüllter Bratapfel mit Vanillesauce [GOME]
Stuffed baked apple with vanilla sauce
Mele al forno ripiene con salsa alla vaniglia
Pomme au four farcie à la sauce vanille 11,50

Unser kleiner feiner Liebling - Our little darling - Il nostro preferito - Notre préféré:

Kastanienreis auf Weichselragout [AGHOE]
Chestnut rice on sour cherry ragout
Riso alla castagne con ragû di amarene
Marrons rapées sur ragout aux marasques 6,80

WEINE

Offene Weissweine

Roter Veltliner	**1/8l**	5,40
Weingut Josef Fritz	**Flasche**	32,00
Wagram, Niederösterreich		
Grüner Veltliner	**1/8l**	5,20
Weingut Anton Bauer	**Flasche**	31,00
Wagram, Niederösterreich		
Sauvignon Blanc	**1/8l**	5,40
Weingut Jaqueline Klein	**Flasche**	32,00
Andau, Burgenland		
Riesling Federspiel	**1/8l**	5,80
Weingut Rossaz	**Flasche**	34,00
Domäne Wachau		
Chardonnay	**1/8l**	5,60
Weingut Gschweicher	**Flasche**	33,00
Niederösterreich		
Spätlese Cuvee	**0/1l**	6,50
Süsswein aus	**Flasche**	39,00
Sauvignon Blanc und Grüner Veltliner		
Weingut Kirmbauer		
Deutschkreutz		

Offene Rotweine

Zweigelt	**1/8l**	5,20
Kalk und Stein	**Flasche**	31,00
Weingut Unger		
Burgenland		
Merlot	**1/8l**	5,80
Weingut Jaqueline Klein	**Flasche**	34,00
Andau Burgenland		
Blaufränkisch	**1/8l**	5,60
Weingut Unger Donauschotter	**Flasche**	33,00
Neusiedlersee		
Cuvee Fusion One	**1/8l**	6,50
Weingut Lang	**Flasche**	39,00
Aus Merlot, Blaufränkisch		
Rosé	**1/8l**	5,20
Weingut Strehn	**Flasche**	31,00
Deutschkreuz		

PRICKELNDES

Spritzer weiß | rot	**1/4l**	4,50
Aperol Spritz	**1/4l**	6,80
Prosecco Aperol	**1/4l**	7,30
Tiroler Hugo	**1/4l**	7,30
Prosecco DOC	**0.1l**	5,20
	0.7l Flasche	34,00
Prosecco Rosé DOC	**0.1l**	5,60
	0.7l Flasche	36,00

SPIRITUOSEN

Ramazzotti | Jägermeister	**2cl**	3,80
Fernet | Montenegro	**2cl**	3,80
Tequila gold	**2cl**	3,80
Berliner Luft	**2cl**	3,80
Limoncello	**2cl**	3,80
Sambuca	**2cl**	3,80
Gin	**4cl**	5,00
Premium Gin	**4cl**	9,50
Wodka	**4cl**	5,00
Premium Wodka	**4cl**	9,50
Rum	**4cl**	5,00
Premium Rum	**4cl**	9,50
Whiskey	**4cl**	5,00
Single Malts	**4cl**	9,50

GEBRANNTES

Die Edelbrände der Spezialitäten Manufaktur Anno 1940 werden mit großer Sorgfalt, aus natürlichen Rohstoffen ausgewählt.

Martin Geishauser pflegt hierbei die Tradition, das Brauchtum und das überlieferte Wissen mit großer Ehrfurcht und liefert uns hiermit unverfälschte, feinste Destillate.

Schnäpse der Edelbrennerei Anno 1940		
Williams | Marille | Himbeere	**2cl**	5,90
Haselnuss | Zirbe | Obstler | Johannisbeer	**2cl**	5,90
Märzen Bierbrand		
gebrannt vom Christoph Kössler	**2cl**	5,90
Grappa	**2cl**	4,90

Erkundige dich gerne nach unserer Weinkarte!

BIER

Zillertal Bier – Bier aus dem
ältesten Familienunternehmen Tirols.
Seit 16 Generationen
gebraut aus quellfrischem Bergwasser
aus dem Zillertal,
Malz aus heimischem Getreide und
Hopfen aus sorgfältigen
Anbaugebieten.

Frisch gezapft

Märzen	**0.2l**	3,40
12,1° Stammwürze | 5.1% Vol	**0.3l**	4,20
Goldgelb, angenehm süffig	**0.5l**	5,20
Weißbier hell	**0.3l**	4,40
11,7° Stammwürze | 5,0% Vol	**0.5l**	5,40
Bernsteinfarben, fruchtig, frisch, naturtrüb		
Bio Radler naturtrüb	**0.3l**	4,20
9,3° Stammwürze | 1,6% Vol	**0.5l**	5,20
Hellgelb und naturtrüb, fruchtig leicht		

FLASCHEN BIER

Dunkel	**0.33l**	5,40
12,3° Stammwürze | 5,2% Vol		
Kastanienfarben, voller, leichter karamellisierender Geschmack		
Schwarzes	**0.33l**	4,40
12,3° Stammwürze | 5,2% Vol		
Tiefdunkel, röstmalzaromatisch mit leichter Süße		
Weißbier dunkel	**0.5l**	5,40
11,7° Stammwürze | 5% Vol		
Kastanienfarben, voll im Geschmack mit feinen Röstmalzaromen		
Imperial Zwickl	**0.33l**	4,40
13,2° Stammwürze | 5,7% Vol		
Naturtrüb, Noten von Mango und Maracuja		
Weißbier alkoholfrei	**0.5l**	5,40
Hell alkoholfrei	**0.5l**	5,40

ALKOHOLFREI

Bio-Säfte	**0.25l**	3,80
gespritzt mit Wasser oder Soda	**0.3l**	3,80
in den Sorten:	**0.5l**	5,40
Apfel naturtrüb | Orange | Apfel-Kirsch		
Johannisbeere | Marille		

Unsere spritzigen Haus-Limonaden

in den Sorten:
Ingwer-Minze
Basilikum-Waldbeere
Lavendel-Limone
Wildpreiselbeere
Zirbe
Schwarze Holunderbeere

0.3l	3,80
0.5l	5,40

Soda	**0.3l**	2,90
mit Zitrone | Holundersirup | Himbeere	**0.5l**	4,20
Mineralwasser	**0.33l**	3,50
Still | prickelnd	**0.75l**	6,50
Coca Cola	**0.33l**	4,20
Classic | Zero | Sprite | Mezzo Mix		
Frucade Orangenlimonade	**0.35l**	4,20
Almdudler	**0.35l**	4,20
Red Bull	**0.25l**	4,50
Organics by Red Bull	**0.25l**	4,50
Nako-Eistee Tirol	**0.3l**	3,80

KAFFEE

Unser Brennpunkt Kaffee aus Innsbruck bietet höchste Qualität und frisches Aroma – von der Bohne bis hin zur Tasse.

Espresso	2,90
Macchiato	3,20
Großer Brauner	4,60
Cappuccino	4,20
Verlängerter	3,90
Latte Macchiato	4,90
Kakao	5,50

TEE

Die Brüder Campestrini sind ein kleiner und zertifizierter Biobetrieb aus Brixen in Südtirol.

Tee	**Tasse**	4,20
Südtiroler Bio Kräuter | Ingwer-Zitrone		
Grün | Waldfrüchte | Pfefferminz | Schwarz | Kamille		
Heiße Ingwer-Minz-Limo	**Tasse**	3,90

Alle Preise in Euro.

GASTHAUS GASTHAUS GASTHAUS GASTHAUS GASTHAUS

DANKE FÜR DEINEN BESUCH