

GASTHAUS
GOLDENES
DACHL

ENGLISH · ITALIANO ·
FRANÇAIS

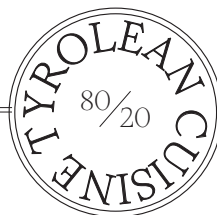
Our “Goldenes Dachl”
80 /20 principle

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.



GASTHAUS
GOLDENES
DACHL

- ⑤ **Kürbiscremesuppe** mit Kernöl und gerösteten Kürbiskernen ^{AGH}
 Pumpkin cream soup with pumpkin seed oil and roasted pumpkin seeds
 Zuppa di zucca con olio di semi di zucca e semi di zucca tostati
 Soupe au potiron à l'huile de pépins de potiron
 et graines de potiron grillées 7,80
- Hausgemachte Gulaschsuppe** mit Brot ^{ACGL}
 Gulash soup with bread
 Zuppa di gulasch con pane
 Soupe de goulasch avec du pain 9,80
- Kräftige Rindsbouillon** vom Tafelspitz, *wahlweise mit:*
 Beef broth from boiled beef, *optionally with:*
 Brodo di manzo del Tafelspitz, *a scelta con:*
 Bouillon de bœuf du Tafelspitz, *éventuellement avec :*
- Frittaten · Savory pancake · Fritelle · Célestine ^{ACGL} 6,90
 Kaspressknödel · Cheese dumplings ·
 Canederli al formaggio · Quenelles au fromage ^{ACGL} 9,40
 Speckknödel · Bacon dumplings · Gnocchi di pancetta · Boulettes de bacon ^{ACG} 8,80
- Tartar** vom heimischen BIO Rind mit Zwiebelringen und Butters toast ^{ABCOLMR}
 from local beef with onion rings and toast
 di manzo locale con anelli di cipolla e pane tostato
 du boeuf local avec rondelles d'oignon et pain grillé 22,80
- Tartar** vom BIO Räucherfisch auf Apfel-Gurke mit Sahnekren ^{ADG}
 from smoked trout with creamed horseradish
 di Trota affumicata con crema di rafano
 de la Truite fumée avec raifort á la crème 16,90
- ⑤ **BIO – Ziegenkäse kurz gegrillt** mit Vogerlsalat, Früchten und Brot ^{AGO}
 Tirolean goat cheese on fresh fruit with lamb's lettuce and bread
 Formaggio di capra tirolese su frutta fresca con lattuga di agnello e pane
 Fromage de chèvre frais tyrolien sur fruits frais avec salade de baies et pain 16,50



Our Schnitzel

A Schnitzel never goes out of style:

Tyrolean Veal Schnitzel · Schnitzel di vitello tirolese · Escalope de veau ^{ACG} 29,40
Tyrolienne Pork Schnitzel · Schnitzel di Maiale · Escalope de porc ^{ACG} 19,80

Cordon Bleu mit Schinken und Käse gefülltes Schnitzel vom Schwein ^{ACG}

Pork-Schnitzel filled with ham and cheese
Schnitzel di maiale ripiena di prosciutto e formaggio
Escalope de porc farcie au jambon et fromage 23,50

Feta Cordon Bleu mit Spinat und Schafskäse gefülltes Schnitzel vom Schwein ^{ACG}

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 23,50

④ **„Veggie Schnitzel“** ^{ACG}

Gemüse der Saison paniert mit Knoblauch-Sauerrahm-Dip
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 15,50

Wir servieren unser Schnitzel mit einer Beilage nach Wahl:

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

Extra Beilage - extra side dish -

contorno extra - accompagnement supplémentaire: 5,90



Happy?

Wir leben Gastfreundschaft und jede/r in unserem Team gibt alles,
damit Sie sich als unser Gast wohl und willkommen fühlen.
Denn: Nur wenn Sie Happy sind, sind wir es auch!

Wie happy sind Sie laut unserer Happy-Skala?

- * 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 – das Trinkgeld wird fair auf das ganze Team aufgeteilt.
Natürlich ist das Trinkgeld kein Muss aber eine Wertschätzung und ein
Dankeschön für einen gelungenen Aufenthalt bei uns im Goldenen Dachl.

Our Classics

Wildragout mit Serviettenknödeln ^{ACGMO}
Game stew with dumplings
Ragú di selvaggina con canederli
Ragout de gibier avec quenelles 23,20

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 19,70

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 ^{ACFGLMOP}
Roast pork from an Austrian straw-reared pig
Arrosto di maiale austriaco allevato su paglia
Rôti de porc autrichien élevé sur litière 19,50

Tafelspitz vom heimischen Rind mit Cremespinat und Röstkartoffeln ^{AGL}
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 27,40

⑤ **Graupen-Kürbisrisotto**
mit Baby-Spinat, gerösteten Kürbiskernen und BIO-Frischkäse ^{AGO}
Pearl barley and pumpkin risotto with baby spinach, roasted pumpkin seeds
and organic cream cheese
Risotto orzo perlato e zucca
con spinaci novelli, semi di zucca tostati e crema di formaggio biologico
Risotto à l'orge perlé et au potiron avec pousses d'épinards, graines de citrouille
rôties et fromage à la crème biologique 21,50

Filet von der Lachsforelle mit Graupenrisotto ^{ADGO}
Salmon trout fillet with pearl barley risotto
Filetto di trota salmonata con risotto all'orzo perlato
Filet de truite saumonée et risotto d'orge perlé 28,00

- Hausgemachte Speckknödel** mit Sauerkraut ^{ACG}
 Homemade bacon dumplings with sauerkraut
 Canederli fatto di casa al crauti
 Quenelles de lard á la choucroute 16,00
- Ⓟ **Kasspatzln** mit Tiroler Bergkäsemischung, Röstzwiebeln ^{ACGL}
 Cheese spaetzle with Tyrolean mountain cheeses, roasted onions
 Spaetzle al formaggio con formaggio tirolese montenaro, cipolle arrostate
 Nouille au fromage avec un mélange de fromages de montagne du Tyrol,
 oignons sautés 16,50
- Ⓟ **Spinatknödel** mit Butter und Käse ^{ACGL}
 Spinach dumplings with butter and cheese
 Canederli di spinaci con burro e formaggio
 Boulettes d'épinards au beurre et fromage 16,00

Salads

- Großer Gartensalat** wahlweise mit:
 Large garden salad with a choice of:
 Grande insalata di giardino con una scelta di:
 Grande salate de jardin avec un choix de:
- Ⓟ **Zwei Kaspressknödel** ^{ACGLM}
 Two cheese dumplings
 Due canederli al formaggio
 Deux quenelles au fromage 17,50
- Steirischem Backhendl**, in Kürbiskernpanade ^{ACG}
 Styrian fried chicken
 Pollo stiriaco fritto
 Poulet pané styrien 19,80
- Ⓟ **Winterlicher Rotkrautsalat**
 mit Baby-Spinat, Mandarinen, Kirschparadaisern, Walnüssen und Feta Käse ^{AEG}
 Winter red cabbage salad with baby spinach, mandarins,
 cherry tomatoes, walnuts and feta cheese
 Insalata di cavolo rosso invernale con spinaci novelli, mandarini,
 pomodorini, noci e feta
 Salade de chou rouge d'hiver avec pousses d'épinards, mandarines,
 tomates cerises, noix et fromage feta 18,50

Sweets - Dolci - Les douceurs

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!

Dazu empfehlen wir - We recommend - Ricomandiamo - Nous recommandons:
Spätlease Cuvée 6,50

Hausgemachter Apfelstrudel mit Schlagsahne ^{ACG}
Apple strudel with whipped cream
Strudel di mele con panna montata
Strudel aux pommes avec crème fouettée 7,60

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 9,80

Topfen-Marillen-Strudel mit Schlagsahne ^{ACGM}
Apricot and curd strudel with whipped cream
Strudel di albicocca e ricotta alla panna montata
Strudel des apricots et de caillebotte avec crème fouettée 7,60

BIO-Topfenmousse auf Fruchtspiegel mit karamellisierten Mandeln ^{AHEG}
Organic curd mousse on fruit mirror with caramelized almonds
Mousse di ricotta BIO su base di frutta con mandorle caramellate
Mousse de fromage blanc BIO sur fond de fruits aux amandes caramélisées 11,00

Affogato Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis ^G
Espresso with 1 scoop vanilla ice cream
Espresso con una pallina di gelato alla crema
Espress avec une boule de glace á la vanille 5,20

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**

WEINE

Offene Weissweine

Roter Veltliner	1/8l	5,60
Weingut Josef Fritz	Flasche	33,00
Wagram, Niederösterreich		
Grüner Veltliner	1/8l	5,40
Weingut Anton Bauer	Flasche	32,00
Wagram, Niederösterreich		
Sauvignon Blanc	1/8l	5,90
Weingut Muster	Flasche	35,00
Gamlitz, Steiermark		
Riesling Federspiel	1/8l	6,10
Weingut Rossatz	Flasche	36,00
Domäne Wachau		
Chardonnay	1/8l	5,80
Weingut Gschweicher	Flasche	34,00
Niederösterreich		
Spätlese Cuvee	0.1l	6,50
Süsswein aus	Flasche	39,00
Sauvignon Blanc und Grüner Veltliner		
Weingut Kirnbauer		
Deutschkreutz		

Offene Rotweine

Zweigelt	1/8l	5,40
Kalk und Stein	Flasche	32,00
Weingut Unger		
Burgenland		
Merlot	1/8l	6,10
Weingut Jacqueline Klein	Flasche	36,00
Andau Burgenland		
Blaufränkisch	1/8l	5,90
Weingut Unger Donauschotter	Flasche	34,50
Neusiedlersee		
Cuvée Fusion One	1/8l	6,80
Weingut Lang	Flasche	40,00
Aus Merlot, Blaufränkisch		

Die kleine Feine	0.33l Flasche	18,00
K+K Cuveé		
Deutschkreutz, Burgenland		

Rosé	1/8l	5,40
Weingut Strehn	Flasche	32,00
Deutschkreutz		

PRICKELNDES

Spritzer weiß rot	1/4l	4,20
Aperol Spritz	1/4l	7,50
Prosecco Aperol	1/4l	7,90
Tiroler Hugo	1/4l	7,90
Prosecco DOCG	0.1l	5,40
	0.7l Flasche	35,00
Prosecco Rosé DOCG	0.1l	5,90
	0.7l Flasche	39,00

SPIRITUOSEN

Ramazotti 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 Geishauer 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
Marillenlikör	2cl	5,90



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	3,50
12,1° Stammwürze 5,1% Vol	0.3l	4,30
Goldgelb, angenehm süffig	0.5l	5,30
Weißbier hell	0.3l	4,50
11,7° Stammwürze 5,0% Vol	0.5l	5,50
Bernsteinfarben, fruchtig, frisch, naturtrüb		
Bio Radler naturtrüb	0.3l	4,30
9,3° Stammwürze 1,6% Vol	0.5l	5,30
Hellgelb und naturtrüb, fruchtig leicht		

FLASCHEN BIER

Dunkel	0.5l	5,70
12,3° Stammwürze 5,2% Vol		
Kastanienfarben, voller, leichter karamellisierender Geschmack		
Schwarzes	0.33l	4,50
12,3° Stammwürze 5,2% Vol		
Tiefdunkel, röstmalzaromatisch mit leichter Süße		
Weißbier dunkel	0.5l	5,50
11,7° Stammwürze 5% Vol		
Kastanienfarben, voll im Geschmack mit feinen Röstmalzaromen		
Imperial Zwickl	0.33l	4,50
13,2° Stammwürze 5,7% Vol		
Naturtrüb, Noten von Mango und Maracuja		
Weißbier alkoholfrei	0.5l	5,60
Hell alkoholfrei	0.5l	5,60

ALKOHOLFREI

Bio-Säfte	0.25l	4,20
gespritzt mit Wasser oder Soda	0.3l	4,20
in den Sorten:	0.5l	5,40
Apfel naturtrüb Orange Johannisbeere Marille		

Unsere spritzigen Haus-Limonaden

in den Sorten:

Zirbe		
Weichsel		
Wildpreiselbeere		
Schwarze Holunderbeere		
Basilikum-Waldbeere		
Ingwer-Minze		
Lavendel-Limone		
0.3l		4,20
0.5l		5,80
+ 4cl Wodka Austria	0.3l	9,20
	0.5l	10,80

Soda	0.3l	3,60
mit Zitrone Holundersirup Himbeere	0.5l	4,80
Mineralwasser	0.33l	3,60
still prickelnd	0.75l	6,60
Coca Cola	0.33l	4,40
Classic Zero Sprite Mezzo Mix		
Frucade Orangenlimonade	0.35l	4,40
Almdudler	0.35l	4,40
Red Bull	0.25l	4,50
Organics by Red Bull	0.25l	4,50
Tonic Water Bitter Lemon Purple Berry Fizzy Peach		
Nako-Eistee Tirol	0.3l	3,80

K A F F E E

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

Espresso	2,90
Macchiato	3,40
Großer Brauner	4,60
Cappuccino	4,50
Verlängerter	3,90
Latte Macchiato	5,30
Kakao	5,50

T E E

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

Tee	Tasse	4,50
Sorten: Waldfrüchte		
BIO-Sorten: Südtiroler Bio Kräuter Grün		
Ingwer-Zitrone Pfefferminz Schwarz Kamille		
Heiße Ingwer-Minz-Limo	Tasse	3,90

Alle Preise in Euro.

GASTHAUS
GASTHAUS
GASTHAUS
GASTHAUS
GASTHAUS

DANKE FÜR DEINEN BESUCH