



... A guate Jaus'n...

Auf Anfrage geben wir Ihnen auch gerne unsere Speisekarte mit Informationen über Allergene Zutaten in unseren Gerichten!

€

Essigwurst von der Knacker mit Semmel	6,90
Schweizer Würstsalat mit Semmel	7,90
Kalbsrahmbeuschel mit Knödel	9,90
Käsespätzle mit braunen Zwiebel und Salat	9,90
hausgemachte Sulze mit Zwiebelringen und Semmel	8,90
Pizzabrot mit Knoblauch	4,50

Füa de..-mit da guat'n Figur

Salatteller vom Buffet klein	4,50
Gemischter Salat mit gegrillten Putenbruststreifen	13,90
Backhendikeulen auf Kartoffel – Blattsalat mit Kernöl	15,70
gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Salat	11,90
Veganer Gemüsestrudel mit Mango Chutney und Salat	13,50

Oiwei guat, insane Supp'n:

Tagessuppe, Frittatensuppe	3,80
kräftige Rindsuppe mit Leberknödel oder Kaspressknödel	3,90
Gosauschmied Suppeneintopf	7,50
feine Tomatencremesuppe mit Sahnehaube und Toast	4,40
Knoblauchcremesuppe mit Kräutercroutons	4,40

Guten Appetit wünscht Familie Winterauer und Mitarbeiter!



Nudl'n:

Pasta asciutta mit Parmesan und Salat vom Buffet	9,90
Lasagne „Alfredo“ überbacken mit Salat vom Buffet	12,90
Bunte Nudeln in Sauce Carbonara mit Käse überbacken und Salat vom Buffet	12,90

hausgemachte Pizzen - vom Teig – bis zum Belag

Daher können Sie sich Ihre Pizza nach eigenem Wunsch zusammenstellen!

Klein: 6,50
max. 4 Beilagen

Mittelgroß: 8,90
max. 6 Beilagen

Groß: 9,90
max. 8 Beilagen

Guten Appetit wünscht Familie Winterauer und Mitarbeiter!

Aus'n Siab und Salzwasser:

Seit jeher bekannt und geschätzt, sind unsere besonders gut zubereiteten Forellen und Saiblinge, im Gosauer Quellwasser gezüchtet und bei Bestellung, aus unserem Hausfluder gefischt Frischer geht's nicht!



... serviert mit Petersilerdäpfel, dazu Salat vom Buffet

	€
fangfrische Forelle gebraten mit Mandeln	19,70
fangfrischer Bachsaibling in Knoblauchbutter gebraten	19,70
gebackenes Seelachsfilet mit Sauce Tartare dazu Petersilerdäpfel und Salat vom Buffet	11,90

Wirt und Landwirt bitten zu Tisch!

Unser Rindfleisch beziehen wir von den Gosauer Almbauern
das Wildfleisch kommt von unseren heimischen Jägern!

das beste Gulasch weitem, klein mit Semmel	9,70
groß mit Petersilerdäpfel, Spiegelei und Gurkerl	13,90
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Petersilerdäpfel und Salat	14,90
Wiener Schnitzel von der Pute mit Petersilerdäpfel und Salat	15,90
Cordon bleu mit Preiselbeeren, Pommes frites und Salatteller	15,90
geschmorte Lamm Haxe mit Rotkraut und Kroketten	19,50
Gamsjunges (Ragout) mit Pilzen, Kroketten und Preiselbeeren	18,80
Gosauer Gamsbrat'l in Pilzrahm dazu Kroketten und Rotkraut mit Preiselbeeren fein garniert	22,90

Guten Appetit wünscht Familie Winterauer und Mitarbeiter!

was Grillt's:

Fingerfoodplatte (Chicken Wings, Spare Ribbs, Zwiebelringe, Shrimps, Cevapcici und verschiedenen Grillsaucen)	€ 18,90
Grillteller mit Pommes Frites, Grillsaucen und Salatteller	17,90
Rumpsteak vom heimischen Ochsen mit Zwiebelringe, Grillsaucen, Speckbohnen und Potato Wedges	23,50
Gosauschmied Spezial kleines Rumpsteak mit Spiegelei, Grill - Tomate und Zwiebelringe auf Toast fein garniert	17,90



Zum siab'n Abschluss:

Kaiserschmarrn mit Apfelmus	10,50
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagobers	4,90
Topfenstrudel mit Vanillesoße	4,90
Schoko Palatschinken mit Vanilleeis und Nüssen fein garniert	9,90

Probieren Sie auch die köstlichen hausgemachten Eisspezialitäten von der Chefin eigens für besondere Gäste kreiert. Aus der Vitrine, in der Tüte per Kugel € 1,20 oder verlangen Sie die Eis Karte!

**Der Mensch lebt nicht vom Brot allein,
nach einer Weile braucht er Wein!**

Verlangen Sie auch nach unserer umfangreichen Weinkarte!

Es hat uns sehr gefreut Sie bei uns begrüßen zu dürfen! Sollte etwas nicht Ihren Erwartungen entsprochen haben denn perfekt sind wir leider auch nicht, bitte melden Sie sich! Uns ist jedenfalls, faire Kritik vor Ort lieber, als versteckt im Net!

Anna, Sascha, Jonas Winterauer und Mitarbeiter!

"Pfiat enk" im Gasthof Gosauschmied



Lieber Gast! Wir freuen uns,
Sie in unserem traditionsreichen Hause begrüßen zu dürfen.

1697 - 2017 320 Jahre Gasthof Gosauschmied

Unser Haus wurde 1294-1696 von der Herrschaft Wildenstein gebaut und als Herrschaftstgebäude und Schmiede genutzt. Dann kaufte ein Gosauer Bauer (Josef Pomberger) das Haus und gründete 1697 eine Gaststätte und Poststation, von der aus die Touristen in unsere herrliche Bergwelt und zum Gosausee wanderten. Die Straße war ja beim Gosauschmied zu Ende. Die hohen Herrschaften, unter anderem Kaiserin Sissy, wurden mit Tragsesseln getragen. Unter vielen prominenten Gästen war auch Kaiser Franz Josef, der im Haus öfters nächtigte und von hier aus zur Gams-Jagd ging. Auch Prof. Friedrich Simony war neben viel anderer Prominenz Stammgast. Eine Hausspezialität waren damals Schwarzreiterfische aus dem Gosausee, derentwegen unsere Küche weitem bekannt wurde. Die Fischereirechte für die Gosauer Gewässer wurde leider damals an die Staatsforste verkauft! Seit 1834 in Familienbesitz, folgten dann verschiedene Zubauten: 1907 der Fachwerksbau mit Speisesaal und Gästezimmer – 1927 ein weiterer Gästetrakt, damals das erste Haus im Salzkammergut mit Warm- und Kaltfließwasser und Sole-Kühlanlage. Außerdem betrieben wir noch die Buslinie Steeg-Bhf - Gosau, LKW – Transporte und ein Taxi sowie eine Tankstelle. Unser Altbau wurde von 2002 – 2008 total renoviert und wird seither als Jugendgästehaus mit insgesamt 118 Betten genutzt. 1965 bis 1973 wurde aus der ehemaligen Busgarage eine Pension errichtet, 1988 entstanden unsere Freizeitanlagen. Der Wintergarten, Wellnessbereich und der Kinderspielplatz wurden 1993 dazu gebaut. Seit der Übernahme von unseren Eltern 2013 begannen wir das Hotel zu sanieren. Zuerst die Fassade und neue Fenster, anschließend wurden der Eingangsbereich sowie die Rezeption und der Schankbereich erneuert. Auch unsere Terrasse erstrahlt in seither in neuem Glanz. Dann begannen wir nach und nach die Bäder zu erneuern, wo die letzten im Mai 2017 fertig gestellt wurden. Jetzt werden nach und nach die Zimmereinrichtungen erneuert, die ersten 4 sind schon fertig. Gleichzeitig beginnen wir wieder unser Jugendgästehaus zu sanieren, 2018 wurde bereits der erste Teil gemacht.

**Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in Gosau!
Ihre Familie Winterauer!**

Getränkete Karte Gasthof Gosauschmied

Alkoholfreie Getränke

	€
¼ l Cola, Sprite, Orange, Almdudler, Spezi, Eistee	2,90
½ l Limo	5,80
0,33 Flasche Cola light	3,10
1 Flasche Rauch Johannisbeere, Marille oder Vitamin	3,10
¼ l Sodawasser	1,40
¼ l Apfelsaft oder Orangensaft	3,00
¼ l Apfel- oder Orangensaft gespritzt	2,20
½ l Apfel- oder Orangensaft gespritzt	4,40
0,33 Flasche Mineral still oder prickelnd	2,50
0,75 Flasche Mineral prickelnd	4,50
1 Fl. Bitter Lemon oder Tonic Water	3,00
1 Dose Red Bull	4,20

Unsere Bierspezialitäten



0,2 l Pfiff Hirter Märzen vom Fass	2,20
0,3 l Hirter Märzen vom Fass	3,50
0,5 l Hirter Märzen vom Fass	3,90
0,3 l Hirter Radler vom Fass	3,50
0,5 l Hirter Radler vom Fass	3,90
0,3 l Augustiner Edelstoff vom Fass	3,60
0,5 l Augustiner Edelstoff vom Fass	4,00
1 Flasche 0,5 l Stiegl alkoholfrei	3,90

Wir halten nichts von Großkonzernen, die ohnehin nur Einheits(getränke) brauen. Deshalb beziehen wir unsere Biere ausschließlich von kleinen Familienbetrieben, die Qualität unserer Biere wird uns von vielen Gästen bestätigt! Wir hoffen es schmeckt auch Ihnen!

1 Flasche 0,5 l "Die Weisse"
auch alkoholfrei

€ 4,80

Die Weisse aus der Salzburger Wirtshausbrauerei ist eine ganz feine obergärige Bier-Spezialität. Erfrischend im Antrunk – weich und mild am Gaumen und im Ausklang, macht sie schon am Gaumen süchtig



<u>Weine offen</u> (gibt es auch Glasweise aus der Vinothek!)	€
1/8 l Grüner Veltliner oder Blauer Zweigelt	2,20
¼ l Gespritzter weiß oder rot	2,90
¼ l Gespritzter süß (mit Almdudler)	3,60
Aperol Spritzer, Hugo	4,00

Schnäpse und Edelbrände

2 cl Bauernobstler, Inländerrum	2,80
2 cl Williamsbrand, Marillenbrand, Haselnussbrand und Zirben	3,30
2cl Zirben, Kriecherl und Ribisel hausgemacht	3,30
2 cl Grappa Barrique di Poli	6,50

Echte Brände 100% Destillat von Fam. Gölles, mehrfache Medaillengewinner auf der „ Destillata in Wien“. Einige besondere Tropfen für Genießer!



2 cl Kriecherlbrand, Alter Apfel, Alte Zwetschke	7,90
2 cl Vogelbeere, Holunderbrand, Saubirne, Nuss Herzog	8,90
2 cl feinster Himbeerbrand, Waldbrombeerbrand	9,90
4 cl Dry Gin Styria Schneeberger	8,00
4 cl Jack Daniels	7,00
Campari Orange, Campari Soda	3,50
6 cl Martini Bianco	3,50
2 cl Ramazotti, Fernet Menta	3,30
2 cl Asbach, Scharlachberg, Jim Beam, Red Label, Bacardi	3,30
2 cl weißer Wodka, Captain Morgan, Dornkaat	3,30
2 cl Cointreau, Grand Manier, Amaretto, Baileys	3,50
1 kleine Flasche Underberg, Jägermeister	3,20

Heiße Getränke

Espresso, Verlängerter	3,00
Großer Brauner Cappuccino, Latte Machiatto	3,70
Kännchen Café	3,80
Schwarzer-, Kamillen-, Pfefferminz, Früchte-, Kräuter-, Grüner Tee	2,70
Kanne Tee mit Kandisstick	3,90
Heiße Schokolade	3,60
Jägertee	4,40
Glühwein	4,00