



## A guate Jaus'n...

€

<b>Essigwurst</b> von der Knacker mit Semmel	6,90
<b>Schweizer Würstsalat</b> mit Semmel	7,90
<b>Hausgemachte Sulze</b> mit Zwiebelringen und Semmel	8,90

## Oiwei guat, insane Supp'n:

<b>Tagessuppe, Frittatensuppe</b>	4,00
kräftige <b>Rindsuppe</b> mit Leberknödel oder Fleischstrudel	4,30
feine <b>Tomatencremesuppe</b> mit Sahnehaube und Toast	4,50
<b>Knoblauchcremesuppe</b> mit Kräutercroutons	4,50

## Füa de...- mit da guat´n Figur

<b>Salatteller vom Buffet</b> klein	4,50
<b>Gebackener Camembert</b> mit Preiselbeeren und Salat	12,90
Vegan, vegan,	
<b>Bio Jackfruit Teriyaki</b> mit geräuchertem Tofu und Basmatireis	18,90
<b>Gemischter Salatteller</b> mit gegrillten *Hendlbruststreifen	15,90
<b>Backhendfilet*</b> auf Kartoffel – Blattsalatteller mit Kernöl	17,70

\*Hendlfilet aus dem Waldviertel, ohne Gentechnik Futter!

**Guten Appetit wünscht Familie Winterauer und Mitarbeiter!**



## Nudl'n:

### Beachten Sie unsere Nudelkarte!

Sie können sich Ihre Nudeln selber zusammenstellen mit einem Salat vom Buffet!

1 Portion Nudeln mit Pesto oder Knoblauch	€ 10,50
1 Portion Nudeln mit Soße Bolognese, mit Soße Carbonara, mit Gorgonzolarahm, mit Thunfisch oder Muscheln	€ 14,20

## hausgemachte Pizzen - vom Teig - bis zum Belag:

**Daher können Sie sich Ihre Pizza nach eigenem Wunsch zusammenstellen!**

**Klein:** € 7,20  
max. 4 Beilagen

**Mittelgroß:** € 9,20  
max. 6 Beilagen

**Groß:** € 10,20  
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, in der Ausseerland Fischerei gezüchtet und bei Bestellung, aus unserem Hausfluder gefischt. Frischer geht's nicht!



... serviert mit Petersilerdäpfel, dazu Salat vom Buffet

€

<b>fangfrische Bachforelle</b> in Butterschmalz gebraten mit Mandeln	19,70
<b>fangfrischer Seesaibling</b> in Knoblauchbutter gebraten	19,70
<b>gebackenes Seelachsfilet</b> mit Sauce Tatare, Erdäpfeln u. Salatteller	12,90

## Wirt und Landwirt bitten zu Tisch!

Unser Rindfleisch beziehen wir von den Gosauer Bauern und Österreichisches ALMÖ und AMA Rind. Das Wildfleisch kommt von unseren heimischen Jägern!

das beste <b>Gulasch</b> weitem, <b>klein</b> mit Semmel	9,70
<b>groß</b> mit Petersilerdäpfel, Spiegelei und Gurkerl	13,90
<b>Wiener Schnitzel</b> vom Schwein mit Petersilerdäpfel und Salat	15,90
<b>Hühner Schnitzel*</b> mit Petersilerdäpfel und Salat	17,90
<b>Cordon bleu</b> mit Preiselbeeren, Pommes frites und Salatteller	16,90
<b>Gamsjunges (Ragout)</b> mit Pilzen, Kroketten und Preiselbeeren	18,80
<b>Gamsbrat´l</b> in Pilz-Rahm dazu Kroketten und Rotkraut mit Preiselbeeren fein garniert	22,90

Guten Appetit wünscht Familie Winterauer und Mitarbeiter!

## **was Grillt's:**

<b>Grillteller</b> mit Pommes Frites, Grillsaucen und Salatteller	17,90
<b>Rumpsteak</b> vom heimischen Ochsen mit Zwiebelringen, Grillsaucen, Speckbohnen und Potato Wedges	23,50
<b>Gosauschmied Spezial</b> kleines Rumpsteak mit Spiegelei, Grill - Tomate und Zwiebelringe auf Toast fein garniert	17,90



## **Zum siab'n Abschluss:**

<b>Kaiserschmarrn</b> mit Apfelmus	10,50
<b>Apfelstrudel</b> mit Vanilleeis und Schlagobers	5,50
<b>Topfenstrudel</b> mit Vanillesoße	5,50
<b>Schoko Palatschinken</b> 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 € 1,30 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 melden Sie sich bitte!

Uns ist faire Kritik vor Ort lieber, als versteckte im www.!

Familie Winterauer und Mitarbeiter!

**"Pfiat enk" im Gasthof Gosauschmied  
Ihre Familie Winterauer und Team!**



Lieber Gast!

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

**1697 - 2021 324 Jahre Gasthof Gosauschmied**

Unser Haus wurde 1294-1300 von der Herrschaft Wildenstein gebaut und als Herrschaftsgebäude und Schmiede genutzt. 1696 kaufte der 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, zum Gosausee und sogar rund um den Gosaukamm! 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 besondere Hausspezialität waren damals Schwarzreiterfische aus dem Gosausee, derentwegen unsere Küche weitum bekannt wurde. Die Fischereirechte für die Gosauer Gewässer wurden zu unserem Leidwesen damals „um den Preis einer Kuh!“ an die K.K.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 sogar Speiseeis wurde in Sole erzeugt. Außerdem betrieben unsere Familie noch die Buslinie Steeg-Bhf. - Gosau, LKW – Transporte, 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 2011 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 Zimmer erneuert, die ersten 8 sind schon fertig im Herbst kommen die nächsten 5 dran. Gleichzeitig beginnen wir wieder unser Jugendgästehaus zu sanieren, 2018 wurde bereits der erste Teil fertiggestellt. Ab 2021 dürfen unsere Mitarbeiter, in total neu gebaute Zimmer einziehen! Im 2020 erworbenen Haus am Rennerbüchel beginnen wir jetzt mit dem Umbau zu 3 tollen Ferienwohnungen an einem der schönsten Plätze in Gosau, zu Fuß nur 7 Min. von unserem Gasthof entfernt!

**Sascha, Anna, Jonas & ganz neu Lorenz Winterauer und Team!**

**Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in Gosau**

# Getränkete Karte Gasthof Gosauschmied

## Alkoholfreie Getränke

	€
¼ 1 Cola, Sprite, Fanta, Almdudler, Spezi, Eistee	3,00
½ 1 Limo	5,80
0,33 Flasche Cola light	3,40
1 Flasche Rauch Johannisbeere, Marille oder Vitamin	3,30
¼ 1 Sodawasser	1,40
¼ 1 Apfelsaft oder Orangensaft	3,00
¼ 1 Apfel- oder Orangensaft gespritzt	2,20
½ 1 Apfel- oder Orangensaft gespritzt	4,50
0,33 Flasche Mineral still oder prickelnd	2,70
0,75 Flasche Mineral prickelnd	4,70
1 Fl. Bitter Lemon oder Tonic Water	3,00
1 Fl. Fever Tree Tonic Water, Organic Tonic Water	4,00
1 Dose Red Bull	4,50
¼ Leitungswasser	0,60

## Unsere Bierspezialitäten



0,2 1 Pfiff Hirter Märzen vom Fass	2,40
0,3 1 Hirter Märzen vom Fass	3,60
0,5 1 Hirter Märzen vom Fass	4,00
0,3 1 Hirter Radler vom Fass	3,60
0,5 1 Hirter Radler vom Fass	4,00
0,3 1 Augustiner Edelstoff vom Fass	3,70
0,5 1 Augustiner Edelstoff vom Fass	4,10
1 Flasche 0,5 1 Stiegl alkoholfrei	4,00

Wir halten nichts von Großkonzernen, die ohnehin nur billigst, irgendwo Einheitsgetränke 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 1 "Die Weisse"  
auch alkoholfrei

€ 5,10

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



<b>Weine offen</b> (gibt es auch Glasweise, aus der Vinothek!)	€
1/8 l Grüner Veltliner oder Blauer Zweigelt	2,40
¼ l Gespritzter weiß oder rot	3,10
¼ l Gespritzter süß (mit Almdudler)	3,70
Aperol Spritzer, Hugo, Kaiserspritzer	4,40

### Schnäpse und Edelbrände

2 cl Bauernobstler, Inländerrum	2,80
2 cl Williamsbrand, Marillenbrand, Haselnussbrand	3,30
2cl Zirben, Kriecherl und Ribisel <b>hausgemacht</b>	3,30
2 cl Grappa Barrique, Sarpa di Poli Big Mama(köstl. zum Espresso)	6,90

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



2 cl Holunderbrand, Saubirne, Apfel, Zwetschke, Nuss Herzog	8,90
2 cl feinster Himbeerbrand, Waldbrombeerbrand, Vogelbeere	9,90
4 cl Gletscher Gin See Destillery World Spirits Award Gold	9,00
4 cl Reisetbauer Blue-Vitage-Brave und Sloeberry Blue Gin,	
4 cl Handson Premium Gin, Gölles Gin	9,00
4 cl Monkey47 Schwarzwald Dry Gin, Farthofer-Organic Premium	10,00
4 cl Jack Daniels	7,00
Campari Orange, Campari Soda	3,50
6 cl Martini Bianco	3,80
2 cl Ramazzotti, Averna	3,30
2 cl Asbach, Scharlachberg, Jim Beam, Red Label, Bacardi	3,30
2 cl weißer Wodka, Captain Morgan, Doornkaat	3,30
2 cl Cointreau, Grand Manier, Amaretto, Baileys	3,50
1 kleine Flasche Jägermeister	3,20

### Heiße Getränke

Espresso, Verlängerter	3,10
Großer Brauner	3,90
Cappuccino, Latte Machiatto, Chococino (Schokolade & Mocca)	4,20
Kännchen Café	4,50
Schwarzer-, Kamillen-, Pfefferminz, Früchte-, Kräuter,- Grüner Tee	3,10
Heiße Schokolade	3,90