



... A guate Jaus'n...

Auf Anfrage beraten wir Sie gerne
mit Informationen über Allergene
Zutaten in unseren Gerichten!

€

Essigwurst von der Knacker mit Semmel	8,90
Schweizer Würstsalat mit Semmel	8,90
Hausgemachte Sulze mit Zwiebelringen und Semmel	11,90

Füa de..-mit da guat'n Figur

Salatteller vom Buffet klein	5,00
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Salat	15,90
Gemischter Salatteller mit gegrillten *Hendlbruststreifen	17,90
Backhendlfilet* auf Kartoffel –Blattsalatteller mit Kernöl	18,90

*Österreichische Vonatur Freiland Wildhendlfilet aus dem Waldviertel!

Qiwei guat, insane Supp'n:

Tagessuppe, Frittatensuppe	4,90
kräftige Rindsuppe mit Leberknödel oder Kaspressknödel	5,50
feine Tomatencremesuppe mit Sahnehaube und Toast	5,80
Knoblauchcremesuppe mit Kräutercroutons	5,80

Guten Appetit wünscht Familie Winterauer und Mitarbeiter!



Nudl'n:

Sie können sich ihre Nudeln selbst zusammenstellen Penne oder Spaghetti, dazu einen Salat vom Buffet!

1 Portion Nudeln mit Basilikum-Pesto und Grana Padano	14,50
1 Portion Nudeln mit Bärlauch-Pesto und Grana Padano	14,50
1 Portion Nudeln mit Soße Bolognese, oder pikant mit Thunfisch,	16,80
1 Portion Nudeln mit Knoblauch und Meeresfrüchte	16,80

hausgemachte Pizzen - vom Teig – bis zum Belag

Daher können Sie sich Ihre Pizza nach eigenem Wunsch zusammenstellen!

Klein: 9,50
max. 4 Beilagen

Mittelgroß: 12,50
max. 6 Beilagen

Groß: 13,90
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 Bach bzw. See-Forellen und Saiblinge, von der Bio Fischerei Hartl lebend geliefert und bei Ihrer Bestellung, aus unserem Hausfluder gefischt. Frischer geht's nicht!



... serviert mit Petersielerdäpfel, dazu Salat vom Buffet

	€
fangfrische See oder Bach-Forelle gebraten mit Mandeln	23,70
fangfrischer Bachsaibling in Knoblauchbutter gebraten	23,70
gebackenes Seelachsfilet mit Sauce Tartar	
dazu Petersielerdäpfel und Salat vom Buffet	15,90

Wirt und Landwirt bitten zu Tisch!

Unser Rindfleisch beziehen wir von den Gosauer Bauern und Österreichisches ALMÖ Rind. Kalb und Lamm vom Bauern. Schweinefleisch nur Bio-Strohschweine (kein AMA Spaltenbodenschwein), aus Österreich. Das Wild kommt von unseren heimischen Jägern! Kein Putenfleisch, dafür Waldviertler Bio-WildHühnerfilet, garantiert ohne Genfutter & Antibiotika!

das beste Gulasch weikum, klein mit Semmel	11,70
groß mit Petersielerdäpfel, Spiegelei und Gurkerl	16,90
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Petersielerdäpfel und Salat	15,90
Hühner Schnitzel* mit Petersielerdäpfel und Salat	17,90
Cordon bleu mit Preiselbeeren, Pommes frites und Salatteller	17,90
Gamsjunges (Ragout) mit Pilzen, Kroketten und Preiselbeeren	19,80
Gamsbrat'l in Pilz-Rahm dazu Kroketten und Rotkraut mit Preiselbeeren fein garniert	24,90

Guten Appetit wünscht Familie Winterauer und Mitarbeiter!

was Grillt's:

Grillteller mit Pommes Frites, Grillsaucen und Salatteller	19,90
Rumpsteak vom Alpen Rind (Österreich) mit Zwiebelringen, Grillsaucen, Grillgemüse und Potatoes Wedges	26,50
Gosauschmied Spezial kleines Rumpsteak mit Spiegelei, Grill - Tomate und Zwiebelringen auf Toast fein garniert	21,90



Zum süß'n Abschluss:

Kaiserschmarrn mit Apfelmus	11,50
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagobers	7,90
Topfenstrudel mit Vanillesoße und Schlagobers	7,90
Schoko Palatschinken mit Vanilleeis und Nüssen fein garniert	11,90

Probieren Sie auch die köstlichen hausgemachten Eisspezialitäten von der Chefin, eigens für besondere Gäste kreiert. Aus der Vitrine, in der Tüte per Kugel € 2,20 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 versteckte, anonyme im Netz!

Familie Winterauer und Mitarbeiter!

"Pfiat enk" im Gasthof Gosauschmied



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

1697 - 2023 326 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 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 Gamsjagd 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 1973 – 2008 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 Bad, Tennis, Pit Pat. 1969 bauten wir die erste Diskothek in OÖ sowie 1989 die erste Schirmbar auf der Skipiste, beide große Erfolge. 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 14 sind schon fertig: Leider kam uns Corona dazwischen. Gleichzeitig beginnen wir wieder unser Jugendgästehaus zu sanieren, 2018 wurde bereits der erste Teil fertiggestellt. Ab 2021 durften unsere Mitarbeiter, in neu gebaute Zimmer einziehen! Das im Jahr 2020 erworbene Nachbar-Haus am Rennerbühel, wird jetzt gerade umgebaut, zu 3 stilvollen, schönen Ferienwohnungen 4-6(8) Personen 92 m² (Sauna, SPA Bereich, Whirlpool im Freien, Carport, Grillplatz, Kinderspielplatz usw.), an einem der schönsten Plätze in Gosau, mit herrlicher Bergsicht, zu Fuß nur 7 Min. von unserem Gasthof entfernt! Fertigstellung Dezember 2023! Ab sofort buchbar.

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

Getränkete Karte Gasthof Gosauschmied

Alkoholfreie Getränke

	€
¼ 1 Cola, Sprite, Fanta, Almdudler, Spezi, Eistee	3,50
½ 1 Limo	6,10
0,33 Flasche Cola light	4,00
1 Flasche Rauch Johannisbeere, Marille oder Mango	3,60
¼ 1 Sodawasser	1,40
½ 1 Sodawasser Zitrone	3,50
¼ 1 Apfelsaft oder Orangensaft	3,50
¼ 1 Apfel- oder Orangensaft gespritzt	2,70
½ 1 Apfel- oder Orangensaft gespritzt	5,20
0,33 Flasche Mineral still oder prickelnd	3,20
0,75 Flasche Mineral prickelnd	5,50
1 Fl. Bitter Lemon oder Tonic Water	3,50
1 Fl. Fever Tree Tonic Water, Organic Tonic Water	4,50
1 Dose Red Bull	5,50
½ 1 Leitungswasser	2,10

Unsere Bierspezialitäten



0,2 l Pfiff Hirter Märzen vom Fass	2,80
0,3 l Hirter Märzen vom Fass	4,00
0,5 l Hirter Märzen vom Fass	5,00
0,3 l Hirter Radler vom Fass	4,00
0,5 l Hirter Radler vom Fass	5,00
0,3 l Hirter Zwickel vom Fass	4,00
0,5 l Hirter Zwickel vom Fass	5,00
1 Flasche 0,5 l Hirter alkoholfrei	5,00

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 unsere Wahl, schmeckt auch Ihnen!

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

€ 6,50

Die Weiße aus der Salzburger Wirtshausbrauerei ist eine besonders 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	2,70
¼ l Gespritzter weiß oder rot	3,40
¼ l Gespritzter süß (mit Almdudler)	4,00
Aperol Spritzer, Hugo, Kaiserspritzer	4,80

Schnäpse und Edelbrände

2 cl Bauernobstler, Inländerrum	3,20
2 cl Williams Brand, Marillen Brand, Haselnuss Brand	3,70
2cl Zirben, oder Kriecherlikör, hausgemacht	3,70
2 cl Grappa Barrique, Sarpa di Poli Big Mama	7,90

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


G Ö L L E S
Manufaktur für edlen Brand
& feinen Essig

2 cl Hollunderbrand, Saubirne, Alter Apfel, Zwetschke, Nuss Herzog	8,90
2 cl feinsten Himbeerbrand, Waldbrombeerbrand, Vogelbeere	9,90
4 cl Reisetbauer Blue-Vitage-Brave und Sloeberry Blue Gin	14,00
4 cl Monkey 47 Schwarzwald Gin,	14,00
4 cl Handson Premium Gin, Gölles Gin, Farthofer-Organic Prem,	12,00
4 cl Jack Daniels	9,00
3 cl Campari & Orange, Campari & Soda	4,10
6 cl Martini Bianco	4,50
2 cl Ramazzotti, Averna	3,70
2 cl Asbach, Scharlachberg, Red Label, Bacardi	4,00
2 cl weißer Wodka, Captain Morgan, Doornkaat	3,70
2 cl Cointreau, Grand Manier, Amaretto, Baileys (im Schokobecher)	4,50
1 kleine Flasche Jägermeister	3,40

Heiße Getränke

Espresso, Verlängerter	3,60
Großer Brauner	4,80
Cappuccino, Latte Machiatto, Chococino (Kakao & Mocca)	4,90
Kännchen Café	5,10
Schwarzer-, Kamillen-, Pfefferminz, Früchte-, Kräuter-, Grüner Tee	3,50
Kakao	4,50
Jägertee	5,80
Glühwein	5,00

Wir bemühen uns Ihnen eine exklusive Auswahl an Qualitätsweinen für Sie bereit zu halten. Einen großen Teil unserer Weine beziehen wir direkt von vielen kleineren Winzern. Die Weine werden jedes Jahr neu ausgesucht. Zum Preis; Bei uns kommt ein fixer Aufschlag von € 13,00 zum Einkaufspreis, plus Steuern= Verkaufspreis und das von der billigsten, bis zur teuersten Flasche. Da-

her sind bei uns exklusive Tropfen besonders günstig! Das Bewertungssystem mit den  haben wir vom Österreichischen Weinguide, Falstaff usw. übernommen. Falls Sie keine ganze Flasche austrinken wollen, vakuumieren wir Ihren Wein und mit der Zimmernummer versehen, können Sie Ihren Wein bis zu 7 Tage lang genießen. Bitte beachten Sie, dass wir einen Teil unserer Weine auch glasweise ausschenken. Bitte fragen Sie um die Weine der Woche; Tafel im Lokal!

Genauere Beschreibungen finden Sie in unserer Weinkarte!

- 1** 2016/17 Wiener Gemischter Satz Kaasgraben 
Weingut Zahel, Wien Weinbaugebiet Wien 94 Pkt. Fallstaff **1 Flasche € 40.50**
- 2** 2022 Grüner Veltliner Federspiel Rossatz DAC 
Weingut Josef Fischer, Rossatz – Wachau 90 Pkt. Fallstaff **1 Flasche € 27.10**
 Weinbaugebiet Wachau
- 3** 2021 Gelber Muskateller Selection DAC 
Weingut Pitnauer, Göttlesbrunn-Arbesthal **1 Flasche € 25.20**
 Weinbaugebiet Carnunthum
- 7** 2020 Chardonnay Barrique 
Weingut Zur Dankbarkeit, Christine & Andreas Glück, Podersdorf **1 Flasche € 37.40**
 Weinbaugebiet Neusiedlersee
- 8** 2021 Sämling 88 (Mit Abstand unsere Nr. 1 Sommerwein)
Weingut Johann Schneeberger, Heimschuh **1 Flasche € 24.40**
 Weinbaugebiet Südsteiermark
- 9** 2021 Bio Welschriesling Südsteiermark DAC 
Weingut Erwin Sabathi, Leutschach **1 Flasche € 26.70**
 Weinbaugebiet Südsteiermark
- 10** 2020 Sauvignon Blank Ried Neusetzberg DAC 
Weingut Krispel, Hof bei Straden **1 Flasche € 39.90**
 Weinbaugebiet Südsteiermark
- 11** 2019/2021 Riesling Smaragd 
Weingut Domaine Wachau, Spitz - Weinbaugebiet Wachau **1 Flasche € 45.20**
- 12** 2021 Rose BIO
Weingut Willi Bründlmayer **1 Flasche € 26.50**
 Weinbaugebiet Langenlois, Niederösterreich
- 13** 2021 Erzherzog Johann-Schilcher (Blauer Wildbacher) **1 Flasche € 25,90**
Erzherzog Johann Weine Ehrenhausen
 Weinbaugebiet Weststeiermark

- 21** 2018 **Blauer Zweigelt Reserve** 91 Pkt. Fallstaff. 
Weingut Salzl Seewinkelhof, Illmitz Weinbauggebiet Neusiedlersee **1 Flasche € 28.20**
- 23** 2021 **Merlot**  Siegerwein mit 96 Pkt. im Weinguide.
Weingut Vinum Pannonia Allacher, Gols Weinbauggebiet Neusiedlersee **1 Flasche € 32.60**
- 24** 2017 **Ried Hallebühl** *ZW/BF/CS* 
Weingut Umathum, Frauenkirchen Weinbauggebiet Neusiedlersee **1 Flasche € 69.90**
- 25** 2011 Cuvée **Paul Kerschbaum** *BF/CS/ME Fallstaff 95 Pkt!* 
Weingut Paul Kerschbaum, Horitschon Weinbauggebiet Mittelburgenland **1 Flasche € 95.30**
- 26** 2017 **Big John Cuvée Reserve** *ZW/CS/PN* 
Weingut Erich Scheibelhofer, Andau Weinbauggebiet Neusiedlersee **1 Flasche € 34.50**
- 27** 2011 **Panobile** 
Weingut Helmut Renner, Gols, Weinbauggebiet Neusiedlersee **1 Flasche € 39.60**
- 28** 2009 **Bärnreiser/Syrah Cuvée** 
Weingut Phillip Grassl, Göttlesbrunn, Weinbauggebiet Carnuntum **1 Flasche € 44.70**
- 29** 2019 **Arachon Arachon T.FX.T.** 
Arachon Horitschon(FX Pichler, Wachau, Oskar Szemes, BGL. Manfred Tement Stmk.)
 Weinbauggebiet Mittelburgenland **1 Flasche € 59.30**
- 30** 2018 **Rosso E Nero** *ZW/ML/CS* (der kleine Bruder des Admirals)
Weingut Pöckl, Mönchhof, Burgenland
 Weinbauggebiet Neusiedlersee **1 Flasche € 47.90**
- 40** 2006- 10 **Beerenauslese Grand Cru** (0,375L)
Die Kracher Weine in unserem Keller werden momentan zwischen 78 und 118 € gehandelt
Weingut Alois Kracher Weinbauggebiet Neusiedlersee **1 Flasche € 99.90**
- 41 Spezialdessert Gosauschmied** *Für 2-3 Personen*
 1 Flasche Kracher Beerenauslese, dazu Blauschimmelkäse Ciabatta und Oliven
€ 88.00
- 42** 1997 **Opitz One** (0,375L)
Weingut Willi Opitz, Illmitz, Weinbauggebiet Neusiedlersee **1 Flasche € 139,90**
- 43** 2013 **Illmitzer Beerenauslese** (Sämling 88)
Weingut Tschida Angerhof, Illmitz, Weinbauggebiet Neusiedlersee **1 Flasche € 34.80**
- 44** 1998 **Ruster Ausbruch** Cuvée aus Welschr., Weißburg., Ruländer
Weingut Feiler Artinger, Rust Weinbauggebiet Neusiedlersee **1 Flasche € 57.60**
- 45** 1998 **Eiswein Ried Steinhügel Riesling**
Graf Hardegg, Kadolz, Niederösterreich **1 Flasche € 65.00**

92 Prosecco colli Trevisani S.A.Q. Spumante
Weingut Ruggeri

1 Flasche € 29.90

93 Schlumberger Sparkling brut d brut

1 Flasche € 34.90

94 Hochriegl
Österreichischer Sekt

1 Flasche € 25.00

95 Kattus Frizante

1 Flasche € 29.90

98 Champagner Moët & Chandon Impérial

1 Flasche € 89.90



*„Der Wein steigt in das Gehirn, macht es sinnig,
schnell und erfinderisch, voll von feurigen und
schönen Bildern.“*

William Shakespeare

Edle Tropfen aus unserem Weinkeller

