



... A guate Jaus'n...

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

€

Essigwurst von der Knacker mit Semmel	9,90
Schweizer Wurstsalat mit Semmel	10,20
Hausgemachte Sulze mit Zwiebelringen und Semmel	10,90
Holzofenbrot mit Speck, Zwiebel und Spiegelei	9,90

Füa de..-mit da guat'n Figur

Salatteller vom Buffet klein	5,50
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Salat	17,50
Gemischter Salatteller mit gegrillten *Hendlbruststreifen	19,50
Backhendfilet* auf Blattsalatteller und Kartoffelsalat mit Kernöl	19,90



*Österreichische Vonatur Freiland Wildhendfilet
*Österreichische Freiland-Hendfilet

Oiwei guat, insane Supp'n:

Kräftige Rindssuppe mit Frittaten	5,50
kräftige Rindssuppe mit Leberknödel oder Kaspresknödel	5,90
feine Tomatencremesuppe mit Sahnehaube und Toast	6,40
Knoblauchcremesuppe mit Kräutercroutons	6,40

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- oder Bärlauch Pesto und Grana Padano	15,50
1 Portion Nudeln mit Knoblauch und Grana Padano	15,50
1 Portion Nudeln mit Soße Bolognese und Grana Padano	16,50
1 Portion Nudeln mit Knoblauch & Muscheln und Grana Padano	17,50

hausgemachte Pizzen - vom Teig – bis zum Belag

Daher können Sie sich Ihre Pizza nach eigenem Wunsch zusammenstellen!

klein: 9,80
max. 4 Beilagen

mittelgroß: 12,80
max. 6 Beilagen

groß: 14,20
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, 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 Forelle gebraten mit Mandeln	24,90
fangfrischer Bachsaibling in Knoblauchbutter gebraten	24,90
gebackenes Seelachsfilet mit Sauce Tartar	
dazu Petersielerdäpfel	16,90

Wirt und Landwirt bitten zu Tisch!

Unser Rindfleisch beziehen wir von den Gosauer Bauern und Österreichisches ALMÖ-Rind. Kein Südamerikanisches Asaredo oder Us. Steaks, Kalb und Lamm vom Bauern vor Ort. Beim Schweinefleisch nur Bio-Strohschweine (kein EU-Fleisch, auch kein AMA Spalten-Bodenschwein), aus Österreich. Das Wild kommt von unseren heimischen Jägern! Niemals Antibiotika-Putenfleisch, dafür Vonatur Waldviertler Bio-Wildhühner Filet, garantiert ohne Genfutter und Chemie!

das beste Gulasch weitem, klein mit Semmel	12,50
groß mit Petersielerdäpfel, Spiegelei und Gurkerl	17,90
Kalbsrahmbeuschel mit Knödel	13,90
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Petersielerdäpfel und Salat	19,10
Hühner Schnitzel * mit Petersielerdäpfel und Salat	19,90
Cordon bleu mit Preiselbeeren, Pommes frites und Salatteller	20,50
Gamsjunges (Ragout) mit Pilzen, Kroketten und Preiselbeeren	23,80
Gamsbrat'l in Pilz-Rahm dazu Kroketten und Rotkraut mit Preiselbeeren fein garniert	27,90

Guten Appetit wünscht Familie Winterauer und Mitarbeiter!

was Grillt's:

Grillteller mit Pommes Frites, Grillsaucen und Salatteller	22,50
Rumpsteak vom Alpen Rind (Österreich) mit Zwiebelringen, Grillsaucen, Grillgemüse und Potatoes Wedges	29,50
Gosauschmied Spezial kleines Rumpsteak mit Spiegelei, Grill - Tomate und Zwiebelringen auf Toast fein garniert	23,90



Zum siab'n Abschluss:

Kaiserschmarrn mit Apfelmus	13,90
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagobers	7,90
Topfenstrudel mit Vanillesoße und Schlagobers	7,90
Schoko Palatschinken mit Vanilleeis und Nüssen fein garniert	12,90

Probieren Sie auch die köstlichen hausgemachten Eisspezialitäten von der Chefin, eigens für besondere Gäste kreiert. Aus der Vitrine, in der Tüte per Kugel € 2,40 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, denn darunter leiden meistens die Falschen. Es wird immer schwieriger hochmotivierte Mitarbeiter zu finden!

Familie Winterauer und Mitarbeiter!

"Pfiat enk" im Gasthof Gosauschmied



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

1697-2025 328 Jahre Gasthof Gosauschmied Unser Haus wurde 1294-1300 von der Herrschaft Wildenstein gebaut, als Herrschaftsgebäude und Schmiede genutzt. 1696 kaufte der Gosauer Bauer (Josef Pomberger) das Haus und gründete 1697 eine **Gaststätte und Ausgangstation**, von der aus die Touristen zum Gosausee und in unsere herrliche Bergwelt 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 Gams-Jagd ging. Auch Prof. Friedrich Simony war neben viel anderer Prominenz Stammgast, handgeschriebene Aufzeichnungen über den Gosauschmied und die Gschlössl-Kirche sind im Haus vorhanden. Eine besondere Hausspezialität waren damals die Schwarzreiterfische aus dem Gosausee, derentwegen unsere Küche weitum bekannt wurde. Die Fischereirechte für die Gosauer Gewässer waren bei unserem ehemalig-herrschaftlichen Haus und wurden zu unserem Leidwesen Mitte 1800 „um den Preis einer Kuh!“ an die K.K.Staatsforste verkauft! Seit 1834 in unserem 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 einer Ignaz Gellert- Sole-Kühlanlage eine Sensation, sogar Speiseeis wurde in Sole erzeugt. Außerdem betrieben unsere Familie noch die Buslinie Steeg-Bhf.-Gosau, (die Konzessionen nahm (mit nötigen Druck) die Reichspost) sowie LKW-Transporte, ein Taxi und eine Tankstelle. Unser Altbau wurde von 1973 – 2008 renoviert und wird seither als Jugend-Gästehaus 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. Damals holte ich das Mischpult bei der Fa.Uher im Schwarzwald. Das nächste war 1989 die erste Schirmbar auf der Skipiste in Österreich, beides 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 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 18 sind schon fertig: Leider kam uns Corona dazwischen. Ab 2021 durften unsere Mitarbeiter, in völlig neu gebaute Zimmer einziehen! Das im Jahr 2020 erworbene Nachbar-Haus am Rennerbühel, haben wir jetzt gerade umgebaut zu 3 stilvollen, schönen Apartments 4-6(8) Personen 78/85 m² (Sauna, Whirlpool im Freien, Carports), an einem der schönsten Plätze in Gosau, mit herrlicher Bergsicht, zu Fuß nur 7 Min. von unserem Gasthof entfernt! Fertigstellung war im Dezember 2023! Ab sofort buchbar. Unser nächster Plan das letzte Hotelzimmer fertigstellen dann die Zimmer im Jugendgästehaus renovieren. Anna Winterauer und Sascha Wiesholzer mit Jonas und Lorenz, sowie Max, Anna und Lisa, (lernt momentan Konditorin für eine süße Zukunft) Opa Reinhart und die treue Seele unseres Hauses die beste Oma Gerti und unsere langjährigen Mitarbeiter!

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in Gosau!

Ihre Familie Winterauer und unsere treuen Mitarbeiter!

Getränkete Karte Gasthof Gosauschmied

Alkoholfreie Getränke

	€
¼ 1 Cola, Sprite, Fanta, Almdudler, Spezi, Eistee	3,80
½ 1 Limo	6,20
0,33 Flasche Cola light	4,30
1 Flasche Rauch Johannisbeere, Marille oder Mango	4,00
¼ 1 Sodawasser	2,50
½ 1 Sodawasser Zitrone	4,40
¼ 1 Apfelsaft oder Orangensaft	3,80
¼ 1 Apfel- oder Orangensaft gespritzt	2,70
½ 1 Apfel- oder Orangensaft gespritzt	5,20
0,33 Flasche Mineral still oder prickelnd	3,50
0,75 Flasche Mineral prickelnd	5,50
1 Fl. Bitter Lemon oder Tonic Water	4,10
1 Fl. Fever Tree Tonic Water	4,60
1 Dose Red Bull	5,50
½ 1 Leitungswasser	2,30

Unsere Bierspezialitäten



0,2 l Pfiff Hirter Märzen vom Fass	3,20
0,3 l Hirter Märzen vom Fass	4,20
0,5 l Hirter Märzen vom Fass	5,20
0,3 l Hirter Radler vom Fass	4,20
0,5 l Hirter Radler vom Fass	5,20
0,3 l Hirter Zwickel vom Fass	4,20
0,5 l Hirter Zwickel vom Fass	5,20
1 Flasche 0,5 l Hirter alkoholfrei	5,20

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

€ 6,80

Die Weiße aus der Salzburger Wirtshausbrauerei ist eine besonders feine obergärige Bier-Spezialität. Erfrischend im Antrunk – weich und mild im Geschmack 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	3,00
¼ l Gespritzter weiß oder rot	3,90
¼ l Gespritzter süß (mit Almdudler)	4,20
Aperol Spritzer, Hugo, Kaiserspritzer	5,90

Schnäpse und Edelbrände

2 cl Bauernobstler, Inländerrum	3,70
2 cl Williams Brand, Marillen Brand, Haselnuss Brand	4,00
2cl Zirbenschnap, Kriecherlikör, hausgemacht	4,00
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, Hirschbirne, Alter Apfel	8,90
2 cl feinster Himbeerbrand, Waldbrombeerbrand, Vogelbeere	9,90
4 cl Monkey 47 Schwarzwald Gin, Sloeberry Blue Gin	14,00
4 cl Farthofer-Organic Prem	12,00
4cl Diplomatico, Plantation	14,00
4cl Don Papa	12,00
4 cl Jack Daniels, Meyers Rum	9,00
3 cl Campari & Orange, Campari & Soda	4,50
6 cl Martini Bianco	4,50
2 cl Ramazzotti, Aversa	4,00
2 cl Scharlachberg, Red Label, Bacardi	4,00
2 cl weißer Wodka	4,00
2 cl Cointreau, Grand Manier, Amaretto, Baileys	4,50
1 kleine Flasche Jägermeister	4,00

Heiße Getränke

Espresso, Verlängerter	4,00
Großer Brauner	4,90
Cappuccino, Latte Machiatto, Chococino (Kakao & Mocca)	5,00
Schwarzer-, Kamillen-, Pfefferminz, Früchte-, Kräuter-, Grüner Tee	3,70
Kakao	4,90
Jägertee	6,50
Glühwein	6,10

Genauere Beschreibungen finden Sie in unserer Weinkarte!

- 1** 2019 Wiener Gemischter Satz Kaasgraben 
Weingut Zahel, Wien Weinbaugebiet Wien 94 Pkt. Fallstaff 1 Flasche € 57,80
- 2** 2023 Grüner Veltliner Federspiel Rossatz DAC 
Weingut Josef Fischer, Rossatz – Wachau 90 Pkt. Fallstaff
Weinbaugebiet Wachau 1 Flasche € 34,40
- 3** 2023 Gelber Muskateller Selection DAC 
Weingut Pitnauer, Göttlesbrunn-Arbesthal
Weinbaugebiet Carnunthum 1 Flasche € 29,90
- 7** 2020 Chardonnay Barrique 
Weingut Zur Dankbarkeit, Christine & Andreas Glück, Podersdorf
Weinbaugebiet Neusiedlersee 1 Flasche € 37,40
- 8** 2023 Sämling 88 (Mit Abstand unsere Nr.1 Sommerwein)
Weingut Johann Schneeberger, Heimschuh
Weinbaugebiet Südsteiermark 1 Flasche € 28,50
- 9** 2022 Bio Welschriesling Südsteiermark DAC 
Weingut Erwin Sabathi, Leutschach
Weinbaugebiet Südsteiermark 1 Flasche € 32,20
- 10** 2020 Sauvignon Blank Ried Neusetzberg DAC 
Weingut Krispel, Hof bei Straden
Weinbaugebiet Südsteiermark 1 Flasche € 39,90
- 11** 2019 Riesling Smaragd 
Singerriedel
Weingut Domaine Wachau, Spitz - Weinbaugebiet Wachau 1 Flasche € 51,80
- 12** 2022 Rose Allacher
Weingut Allacher
Weinbaugebiet Gols Neusiedlersee Burgenland 1 Flasche € 34,90
- 13** 2021 Erzherzog Johann-Schilcher (Blauer Wildbacher)
Erzherzog Johann Weine Ehrenhausen
Weinbaugebiet Weststeiermark 1 Flasche € 27,90

- 21** 2018 **Blauer Zweigelt Reserve** 91 Pkt. Fallstaff. 
Weingut Salzl Seewinkelhof, Illmitz Weinbaugebiet Neusiedlersee **1 Flasche € 34,90**
- 23** 2021 **Merlot**  Siegerwein mit 96 Pkt. im Weinguide.
Weingut Vinum Pannonia Allacher, Gols Weinbaugebiet Neusiedlersee **1 Flasche € 34,60**
- 24** 2023 **Ried Hallebühl** *ZW/BF/CS* 
Weingut Umathum, Frauenkirchen Weinbaugebiet Neusiedlersee **1 Flasche € 69,90**
- 25** 2011 Cuvée **Paul Kerschbaum** *BF/CS/ME Fallstaff 95 Pkt!* 
Weingut Paul Kerschbaum, Horitschon Weinbaugebiet Mittelburgenland **1 Flasche € 95,30**
- 26** 2021 **Big John Cuvée Reserve** *ZW/CS/PN* 
Weingut Erich Scheibelhofer, Andau Weinbaugebiet Neusiedlersee **1 Flasche € 35,50**
- 27** 2011 **Panobile** 
Weingut Helmut Renner, Gols, Weinbaugebiet Neusiedlersee **1 Flasche € 49,50**
- 28** 2009 **Bärnreiser/Syrah Cuvée** 
Weingut Phillip Grassl, Göttlesbrunn, Weinbaugebiet Carnuntum **1 Flasche € 46,90**
- 29** 2012 **Arachon Arachon T.FX.T.** 
Arachon Horitschon(FX Pichler, Wachau, Oskar Szemes, BGL. Manfred Tement Stmk.)
 Weinbaugebiet Mittelburgenland **1 Flasche € 59,30**
- 30** 2020 **Rosso E Nero** *ZW/ML/CS*  (der kleine Bruder des Admirals)
Weingut Pöckl, Mönchhof, Burgenland
 Weinbaugebiet Neusiedlersee **1 Flasche € 49,90**
- 40** 2006- 10 **Beerenauslese Grand Cru** (0,375L)
Die Kracher Jahrgänge in unserem Keller werden momentan zwischen 60 bis 120 € gehandelt
Weingut Alois Kracher Weinbaugebiet Neusiedlersee **1 Flasche € 59,00**
- 42** 1997 **Opitz One** (0,375L)
Weingut Willi Opitz, Illmitz, Weinbaugebiet Neusiedlersee **1 Flasche 139,90**
- 43** 2013 **Illmitzer Beerenauslese** (Sämling 88)
Weingut Tschida Angerhof, Illmitz, Weinbaugebiet Neusiedlersee **1 Flasche € 34,80**
- 44** 1998 **Ruster Ausbruch** Cuvée aus Welschr., Weißburg., Ruländer
Weingut Feiler Artinger, Rust Weinbaugebiet Neusiedlersee **1 Flasche € 57,60**
- 45** 1998 **Eiswein Ried Steinhügel** Riesling
Graf Hardegg, Kadolz, Niederösterreich **1 Flasche € 65,00**



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

William Shakespeare

Allerlei Sprudelndes:

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

1 Flasche € 34,90

93 Schlumberger Sparkling brut d brut
Österreichischer Sekt

1 Flasche € 34,90

94 Hochriegl
Österreichischer Sekt

1 Flasche € 25,00

95 Kattus Frizante
Österreichischer Sekt

1 Flasche € 29,90

98 Champagner Moët & Chandon Impérial

1 Flasche € 109,00

Edle Tropfen aus unserem Weinkeller

