



... 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

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 Freiland-Hendfilet

Oiwei guat, insane Supp'n:

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

GÜT. ECHT. MIT HERZ



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

GÜT. ECHT. MIT HERZ



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 Petersielerdäpfeln, dazu Salat vom Buffet

	€
fangfrische Forelle im Ganzen gebraten mit Mandeln	26,90
fangfrischer Bachsaibling im Ganzen in Knoblauchbutter gebraten	26,90
gebackenes Seehechtfilet mit Sauce Tartar	
dazu Petersielerdäpfel und Salat vom Buffet	16,90

Wirtshausklassiker

Unser Rindfleisch beziehen wir von den Gosauer Bauern und Österreichisches ALMÖ-Rind. Beim Schweinefleisch nur Bio-Strohschweine Das Wild kommt von unseren heimischen Jägern!

saftiges Rindsgulasch klein mit Semmel	12,50
groß mit Petersielerdäpfel, Spiegelei und Gurkerl	17,90
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Petersielerdäpfel und Salat	22,10
Hühner Schnitzel mit Petersielerdäpfel und Salat	22,90
Cordon bleu mit Preiselbeeren, Pommes frites und Salat	23,70

GÜT. ECHT. MIT HERZ



Wild und Grill

	€
Gamsjunges (Ragout) mit Pilzen, Kroketten und Preiselbeeren	24,80
Gamsbrat'l in Pilz-Rahm dazu Kroketten und Rotkraut mit Preiselbeeren fein garniert	28,90
Grillteller mit Pommes Frites, Grillsaucen und Salatteller	24,50
Rumpsteak vom Alpen Rind (Österreich) mit Zwiebelringen, Grillsaucen, Grillgemüse und Potatoes Wedges	30,50
Gosauschmied Spezial kleines Rumpsteak mit Spiegelei, Grill - Tomate und Zwiebelringen auf Toast fein garniert	25,90

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.
Familie Winterauer und Mitarbeiter!

GUT. ECHT. MIT HERZ



Pfiat enk" im



Lieber Gast!

Wir freuen uns, Sie in unserem traditionsreichen Hause begrüßen zu dürfen.
1697-2025 329 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 110 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 2012 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. Danach wurden nach und nach die Zimmer im Gasthof erneuert. Ab 2021 durften unsere Mitarbeiter, in völlig neu gebaute Zimmer einziehen! Das im Jahr 2020 erworbene Nachbar-Haus am Rennerbühel, wurde zu 3 stilvollen, schönen Apartments 4-6 Personen 78/85 m² umgebaut (Sauna, Whirlpool im Freien, Carports), an einem der schönsten Plätze in Gosau, mit herrlicher Bergsicht, zu Fuß nur 7 Min. von unserem Gasthof entfernt. Unser nächster Plan sind die Zimmer im Jugendgästehaus zu renovieren.

Anna Winterauer und Sascha Wiesholzer mit Jonas und Lorenz, sowie Max, Anna und Lisa Opa Reinhart und die treue Seele unseres Hauses Oma Gerti und unsere langjährigen Mitarbeiter!

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in Gosau!