



... A guate Jaus'n...

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

€

Essigwurst von der Knacker mit Semmel	9,50
Schweizer Würstsalat mit Semmel	9,90
Gosinger Kaspatz'n mit braunen Zwiebel und Salat	14,90

Füa de..-mit da guat'n Figur

Salatteller vom Buffet klein	5,00
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Salat	17,50
Gemischter Salatteller mit gegrillten Hendlbruststreifen*	19,50
Backhendlfilet* auf Kartoffel und Blattsalatteller mit Kernöl	19,90

*Freiland Wildhühnerfilet aus dem Waldviertel, ohne Gentechnik Futter!

Oiwei guat, insane Supp'n:

Frittatensuppe	5,50
kräftige Rindsuppe mit Leberknödel oder Kaspressknödel	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, dazu einen Salat vom Buffet und frisch geriebenen Grana Padano!
Nudelgerichte entweder mit Spaghetti oder mit Penne

1 Portion Nudeln mit Basilikum-Pesto und Grana Padano	15,50
1 Portion Nudeln mit Knoblauch und Grana Padano	15,50
1 Portion Nudeln mit Soße Bolognese, Basilikum u. Grana Padano	15,50
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 Bachforellen und Saiblinge, von der Bio Fischerei Hartl lebend geliefert und bei Ihrer Bestellung, aus unserem Hausfluder gefischt. Frischer geht's nicht!



... serviert mit Petersilerdäpfel, dazu Salat vom Buffet

	€
fangfrische Forelle gebraten mit Mandeln	24,90
fangfrischer Bachsaibling in Knoblauchbutter gebraten	24,90
gebackenes Seelachsfilet mit Sauce Tartare	
dazu Kartoffelsalat	16,90

Wirt und Landwirt bitten zu Tisch!

Unser Rindfleisch beziehen wir von den Gosauer und Salzkammergut Bauern. Bio-Wildhühnerfilet aus dem Waldviertel. Das gesamte Wild Gams, Hirsch und Reh kommt von den heimischen Jagdrevieren!

das beste Gulasch weitem, klein mit Semmel	12,50
groß mit Petersilerdäpfel, Spiegelei und Gurkerl	17,90
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Petersilerdäpfel und Salat	18,90
Cordon bleu vom Schwein, Preiselbeeren, Pommes frites, Salat	19,90
Hühner Schnitzel* mit Petersilerdäpfel und Salat	19,90
Gamsjunges (Ragout) mit Rotkraut, Kroketten und Preiselbeeren	23,80
Gamsbrat'l in Pilz-Rahm dazu Kroketten und Rotkraut mit Preiselbeeren fein garniert	27,50

Guten Appetit wünscht Familie Winterauer und Mitarbeiter!

was Grillt's:

Grillteller mit Pommes Frites, Grillsaucen und Salatteller	22,50
Rumpsteak vom heimischen Ochsen mit Zwiebelringen, Grillsaucen, Speckbohnen und Potatoes Wedges	29,50
Gosauschmied Spezial kleines Rumpsteak mit Spiegelei, Grill - Tomate und Zwiebelringen auf Toast fein garniert	23,90



Zum süß'n Abschluss:

Kaiserschmarrn mit Apfelmus	13,90
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagobers	7,90
Topfenstrudel mit Vanillesoße	7,90
Schoko Palatschinken mit Vanilleeis und Nüssen fein garniert	12,90
Heiße Liebe	10,90
Coupe Dänemark	10,90
Eiscafe, Eisschokolade	9,90

**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, was natürlich passieren kann, denn perfekt sind wir leider auch nicht, bitte melden Sie sich!

Uns ist jedenfalls, faire Kritik vor Ort lieber als 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 - 2024 327 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 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 beim Haus und wurden zu unserem Leidwesen damals „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 sogar Speiseeis wurde in Sole erzeugt. Außerdem betrieben unsere Familie noch die Buslinie Steeg-Bhf.- Gosau, (die Konzession nahm die Reichspost) 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 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. Ab 2021 durften unsere Mitarbeiter, in neu gebaute Zimmer einziehen! Das im Jahr 2020 erworbene Nachbar-Haus am Rennerbühel, haben wir jetzt gerade umgebaut zu 2 stilvollen, schönen Apartments 4-6 Personen 76/82 m² (Sauna, Whirlpool im Freien, Carport), an einem der schönsten Plätze in Gosau, mit herrlicher Bergsicht, zu Fuß nur 7 Min. von unserem Gasthof entfernt! Fertigstellung war im Dezember 2023! Heuer stehen größere Dusch-Reparaturen im Jugendgästehaus und die letzten Zimmer im Gasthof am Plan.

Anna Winterauer und Sascha Wiesholzer mit Jonas und Lorenz, sowie Max, Anna und Lisa, (macht gerade eine Konditorlehre für eine süße Zukunft)) Reinhart und die **beste** Gerti!

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	3,70
½ 1 Limo	6,20
0,33 Flasche Cola light	4,30
1 Flasche Rauch Johannisbeere, Marille oder Mango	3,90
¼ 1 Sodawasser	2,10
½ 1 Sodawasser Zitrone	4,40
¼ 1 Apfelsaft oder Orangensaft	3,70
¼ 1 Apfel- oder Orangensaft gespritzt	2,70
½ 1 Apfel- oder Orangensaft gespritzt	5,20
0,33 Flasche Montes still oder prickelnd	3,50
0,75 Flasche Mineral prickelnd	5,50
1 Fl. Bitter Lemon, Tonic Water	4,10
1 Fl. Fever Tree Tonic Water	4,60
1 Dose Red Bull	5,50
½ 1 Leitungswasser	2,20

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 Zwickl vom Fass	4,20
0,5 l Hirter Zwickl vom Fass	5,20
1 Flasche 0,5 l Hirter alkoholfrei	5,20

Wir halten nichts von Großkonzernen, deshalb beziehen wir unsere Biere ausschließlich von kleinen Familienbetrieben, die Qualität dieser Biere wird uns von vielen Gästen bestätigt! Wir hoffen es schmeckt auch Ihnen!

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

€ 6,80

<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	3,70
¼ l Gespritzter süß (mit Almdudler)	4,20
Aperol Spritzer, Hugo, Kaiserspritzer	5,80

Schnäpse und Edelbrände

2 cl Bauernobstler, Rum	3,70
2 cl Williams Brand, Marillen Brand, Haselnuss Brand	4,00
2cl Zirben oder Kriecherl 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, Hirschbirnenbrand, Alte Apfel	8,90
2 cl feinster Himbeerbrand, Waldbrombeerbrand	9,90
2 cl Grappa Poli	7,90
4 cl Don Papa Rum (Philippinen)	12,00
4 cl Plantation (Barbados), Diplomatico Riserva Excl. (Venezuela)	14,00
4 cl Meyers Rum	9,00
4 cl Reisetbauer Sloeberry Blue-Gin	14,00
4 cl Organic Blue Gin	12,00
4 cl Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin	14,00
Campari Orange, Campari Soda	5,50
6 cl Martini Bianco	5,50
2 cl Ramazzotti oder Averna	4,50
2 cl Scharlachberg, Jack Daniels, Red Level, Bacardi	4,50
2 cl Doornkaat	4,00
2 cl Absolut Wodka	4,50
2 cl Cointreau, Amaretto, Baileys	4,50
1 kleine Flasche Jägermeister	4,00

Heiße Getränke

Espresso, Verlängerter	3,90
Großer Brauner	4,90
Cappuccino, Latte Machiatto, Chococino (Kakao & Mocca)	5,00
Schwarzer-, Kamillen-, Pfefferminz, Früchte-, Kräuter-, Grüner Tee	3,70
Kakao	4,60
Jägertee	6,50
Glühwein	6,10

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, das von der billigsten, bis zur teuersten Flasche. Daher 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; Steht auf der Tafel im Lokal!**

Genauere Beschreibungen finden Sie in unserer Weinkarte!

- 1** 2017/19 Wiener Gemischter Satz Kaasgraben 
Weingut Zahel, Wien Weinbaugebiet Wien 94 Pkt. Fallstaff **1 Flasche € 057,80**
- 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** 2023 Chardonnay 
Weingut Michael & Carina Auer , Höflein 90 Pkt. Fallstaff
 Weinbaugebiet Carnunthum **1 Flasche € 28,50**
- 8** 2023 Sämling 88
Weingut Johann Schneeberger, Heimschuh
 Weinbaugebiet Südsteiermark **1 Flasche € 28,50**
- 9** 2023 Welschriesling Südsteiermark DAC 
Weingut Hannes Sabathi, Gamlitz
 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** 2023 Riesling Smaragd 
Singerriedel
Weingut Domaine Wachau, Spitz - Weinbaugebiet Wachau **1 Flasche € 51,80**
- 12** 2023 Rose BIO
Weingut Willi Bründlmayer
 Weinbaugebiet Langenlois, Niederösterreich **1 Flasche € 34,90**
- 13** 2023 Schilcher(Blauer Wildbacher) Ried Langegg DAC
Lex Langmann Weine,
 Weinbaugebiet Weststeiermark **1 Flasche € 29,90**

- 21** 2020 **Blauer Zweigelt Reserve** 91 Pkt. Fallstaff. 
Weingut Salzl Seewinkelhof, Illmitz Weinbauggebiet Neusiedlersee **1 Flasche € 34,90**
- 23** 2020 **Merlot Ex.Qui.Sit**  92 Pkt. im Weinguide.
Weingut Bayer In Signo Leonis, Neckenmarkt
 Weinbauggebiet Mittelburgenland **1 Flasche € 44,40**
- 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** 2022 **Big John Cuvée Reserve ZW/CS/PN** 
Weingut Erich Scheiblhofer, Andau Weinbauggebiet Neusiedlersee **1 Flasche € 35,50**
- 27** 2011 **Panobile** 
Weingut Helmut Renner, Gols, Weinbauggebiet Neusiedlersee **1 Flasche € 42,60**
- 28** 2009 **Bärnreiser/Syrah Cuvée** 
Weingut Phillip Grassl, Göttlesbrunn, Weinbauggebiet Carnuntum **1 Flasche € 46,90**
- 29** 2019 **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 € 49,90**
- 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 € 49,00**
- 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**



Allerlei Sprudelndes:

92 <u>Prosecco colli Trevisani S.A.Q. Spumante</u> Weingut Ruggeri	1 Flasche € 34.90
93 <u>Schlumberger Sparkling brut d brut</u>	1 Flasche € 34.90
94 <u>Hochriegl</u> Österreichischer Sekt	1 Flasche € 25.00
95 <u>Kattus Frizante</u>	1 Flasche € 29.90
98 <u>Champagner Moet & Chandon Impérial</u>	1 Flasche € 120.00

*„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

