



GASTHAUS  
IN DER ALTSTADT

Hofgasse 1  
6020 Innsbruck  
Tel: 0512/58 93 70  
[info@gasthaus-goldenesdachl.at](mailto:info@gasthaus-goldenesdachl.at)  
[www.gasthaus-goldenesdachl.at](http://www.gasthaus-goldenesdachl.at)

Liebe Gäste!

Schenken Sie uns ein wenig Ihrer Zeit. Egal ob für einen schnellen Kaffee am Morgen, ein preisbewusstes und rasches Mittagsmenü oder ein ausgedehntes Abendessen mit Freunden. Wir sind immer für Sie da - 365 Tage im Jahr von 7:30 bis 24:00.

Wir fühlen uns Ihnen als Gästen und der Tiroler Gastlichkeit verpflichtet. Bäuerliche Betriebe aus der Region beliefern uns täglich mit frischen, erstklassigen Produkten – wir bereiten diese nach traditionellen Rezepten zu und servieren unsere Speisen und Getränke mit Charme und Herzlichkeit.

Lehnen Sie sich zurück und lassen Sie sich von uns kulinarisch verwöhnen.

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen einen genussreichen Aufenthalt und bedanken uns für Ihr Kommen.

Guten Appetit wünscht

Familie Cammerlander  
und Mitarbeiter



## SUPPEN

NUDELSUPPE <sup>A-C-L</sup>	3,90
FRITTATENSUPPE <sup>A-C-G-L</sup>	3,90
SPECKKNÖDELSUPPE <sup>A-C-F-G-L-P</sup>	5,80
TOMATENSUPPE <sup>G-L</sup>	4,90
HÜHNERSUPPE <sup>A-C-L</sup> mit frischem Gemüse und Nudeln	5,30
KÜRBISSUPPE <sup>A-G-L</sup> vom heimischen Muskatkürbis mit gerösteten Schwarzbrotwürfeln	5,30
GULASCHSUPPE <sup>A-L</sup>	5,30
KUTTELSUPPE <sup>A-G-O</sup> Tiroler Spezialität mit einem Schuss Gulaschsaft	5,90

## SALATE

GEMISCHTER SALAT <sup>G-O</sup>	4,40
SALATSCHÜSSEL mit Freiland-Ei <sup>C-M-O</sup>	7,20
PUTENBRUSTSALAT <sup>-O-</sup> gebratene Putenbruststreifen auf bunten Blattsalaten	11,90
KANINCHENSALAT <sup>G-O</sup> Gegrilltes vom Kaninchen auf bunten Blattsalaten	13,80
DACHL-SALAT <sup>-O-</sup> gebratenes vom Tiroler Berglamm auf bunten Blattsalaten und grünen Bohnen	13,80
GARNELENSALAT <sup>B-O</sup> gegrillte Garnelen auf bunten Blattsalaten mit Olivenöl	13,60

Auf Wunsch servieren wir Ihnen alle Salate gerne mit  
Steirischem Kürbiskernöl

## BROT und GEBÄCK

KNOBLAUCHBAGUETTE <sup>A-G-M-O</sup>	3,70
SPEZIALGEBÄCK <sup>A-F-G-N-P</sup>	1,20
BAUERNBROT <sup>-A-</sup>	0,70
SEMMEL <sup>A-F-N</sup>	0,70



## KLEINES FEINES

TIROLER BAUERNSPECK <sup>-A-</sup> mit frisch geriebenem Kren und Bauernbrot	11,40
BAUERNMAREND <sup>A-G-M-O</sup> Speck, Bergkas, kalter Schweinsbraten, Kaminwurzeln, Gurkerln, frischem Kren und Bauernbrot	12,60
OCHSENMAULSALAT mariniert <sup>A-O</sup> mit rotem Zwiebel	11,90
GEMISCHTES SAURES mariniert <sup>A-G-L-O</sup> mit Rindfleisch, Ochsenmaulsalat, Graukas, viel rote Zwiebel und Bauernbrot	11,90

Zu unseren kalten Vorspeisen servieren wir Bauernbrot

Dazu empfehlen wir ½ Budele Obstler 3,30
---

SCHLUTZKRAPPEN (5 Stück) handgemacht mit Spinatfülle und zerlassener Butter <sup>A-G</sup>	11,90
GEMÜSEGRÖSTL mit frischem Gemüse Sprossen und Wachtel-Spiegelei <sup>C-G-L</sup>	10,90
KASSPATZLN <sup>A-C-G</sup> mit Lechtaler Bergkas	10,20
KALBSKOPF sauer <sup>A-L</sup> lauwarm, mit rotem Zwiebel und Bauernbrot	10,90

## HEIMISCHE FISCHE

GERÄUCHERTES FORELLENFILET lauwarm mit Toast und Butter <sup>A-D-G</sup>	15,40
LACHSFORELLENFILET vom Grill mit Rösterdäpfel <sup>A-D-G-M-L-O</sup>	16,80
SAIBLING im Ganzen gebraten mit Petersilerdäpfel <sup>A-D-G</sup>	16,80



## REGIONALE SPEZIALITÄTEN

<b>SCHWEINSBRATEN</b> <small>A-C-F-G-L-O-P</small>	
mit Speckknödel und gedünstetem Weißkraut	13,40
<b>GEKOCHTES</b> vom Tiroler Jungrind <small>G-L</small>	
mit Rösterdäpfel und frischem Gemüse	16,90
<b>ZWIEBELROSTBRATEN</b> <small>A-C-G-L-M-O</small>	
mit gedünstetem Zwiebel und Spätzle	16,40
<b>KALBSKOPF</b> gebacken (nicht gepresst!)	
mit Sauce Tatare und Erdäpfelsalat <small>A-C-F-M-O-P</small>	13,20
<b>ENTRECÔTE</b> vom heimischen Rind <small>G-L</small>	
mit grünen Bohnen und Rösterdäpfel	18,90
<b>GRILLTELLER</b> <small>A-G-M-O</small>	
vom Rind, Schwein und Truthahn mit Würstl, Speck, Braterdäpfel und grünen Bohnen	16,60
<b>DACHL-GULASCH</b> <small>A-C-G-M-O</small>	
Rindsgulasch mit Freiland-Spiegelei, Gurkerl, Würstl und Brezenserviettenknödel	13,90
<b>BAUERNSCHMAUS</b> <small>A-C-F-G-P</small>	
vielerlei vom Schwein, mit Sauerkraut und Speckknödel	16,80
<b>FOHLENGULASCH</b> <small>A-C-G-L</small>	
mit Speck und Kapern, dazu Spätzle	15,90
<b>TIROLER KITZ</b> gebacken <small>A-C-G-M-O-P</small>	
mit Sauce Tatare und bunter Salatschüssel	17,90
<b>TIROLER BERGLAMM</b> gedünstet <small>-L-</small>	
mit frischem Gemüse und Salzerdäpfel	15,90
<b>TRUTHAHNSCHNITZEL</b> gebacken <small>A-C-F-G-P</small>	
gefüllt mit Speck und Graukas, dazu Petersilerdäpfel	14,90
<b>WIENER SCHNITZEL</b> <small>A-C-F-G-P</small>	
mit Petersilerdäpfel und Preiselbeeren	
- vom Tiroler Milchkalb	16,20
- vom heimischen Schwein	14,20
<b>TIROLER BAUERNGRÖSTL</b> <small>C-G-O</small>	
mit Freiland-Spiegelei und Ruabnkrautsalat	12,90
<b>HIRSCHRAGOUT</b> <small>A-C-G-L</small>	
mit Preiselbeeren und Spätzle	17,90



## NACHSPEISEN

APFELSTRUDEL hausgemacht mit Vanillesauce <sup>A-C-F-G-O-P</sup>	3,90
TOPFENSTRUDEL hausgemacht mit Vanillesauce <sup>A-C-G-O</sup>	3,90
SACHERTORTE hausgemacht mit Schlagrahm <sup>A-C-F-G</sup>	3,90
KAISERSCHMARRN (ca. 20min) mit Zwetschkenröster <sup>A-C-G-O</sup>	8,90

HEISSE LIEBE <sup>A-E-F-G-H</sup>	6,20
COUPE DÄNEMARK <sup>A-E-F-G-H</sup>	5,80
BANANENSPLIT <sup>A-E-F-G-H</sup>	6,20
GEMISCHTES EIS mit Schlagrahm <sup>A-E-F-G-H</sup>	4,40

## KÄSE

TIROLER BERGKAS <sup>A-G</sup> Käse aus dem Lechtal	6,80
GRAUKAS sauer <sup>A-G-O</sup> Tiroler Spezialität mit viel roter Zwiebel	7,90
GEMISCHTER KASTELLER <sup>A-G-M-O</sup> Käsespezialitäten	9,80
ZIEGENKASTELLER <sup>A-G</sup> aus bäuerlicher Produktion	10,60

Zu unserem Käse servieren wir Bauernbrot und Butter

Dazu empfehlen wir  
**„Tiroler Single-Malt-Whisky-Likör“**  
von der Brauerei Baumgartner 2cl 4,90



## APERITIF

Prosecco Casa Vinicola "Zonin" 1dl <sup>-O-</sup>	3,70
Campari Soda 4cl	4,40
Campari Orange 4cl	4,40
Martini bianco 4cl <sup>-O-</sup>	4,40
Sherry Sandeman medium 4cl <sup>-O-</sup>	4,00

## SPIRITUOSEN 2cl

Obstler	3,20
Budele Obstler 1/16 lt	5,10
Grappa Merlot (Nonino)	3,50
Vogelbeer Erber Selection	6,10
Williams Christ-Birne Freihof	3,20
Marille Erber	3,20
Pfirsichlikör Erber	3,20
Gordon's Gin, Wodka Absolut, Bacardi	3,20
Asbach Uralt	3,20
Remy Martin VSOP	4,40
Fernet Branca, Jägermeister, Ramazotti	3,20
Bailey's Cream 4cl <sup>-G-</sup>	4,90

### **„Tiroler Single-Malt-Whisky“**

von der Brauerei Baumgartner 2cl 5,10

Johnnie Walker 4cl	6,50
Jack Daniels 4cl	6,50

### **Edle Schnäpse aus Tirol**

vom "Kerschbuacher"

Bäuerliche Brennerei Familie Leismüller

Quitte, Spänling, Hausbirne, Adelskirsche 2cl 5,10

## SEKT und CHAMPAGNER <sup>-O-</sup>

PROSECCO Casa Vinicola "Zonin" (Italien)	Glas 0,1 lt	3,70
VENEZZIANER Prosecco mit Aperol	Glas 0,1 lt	4,10
PROSECCO Casa Vinicola "Zonin" (Italien)	0,75 Fl	25,90
SCHLUMBERGER Sparkling brut (Österreich)	0,75 Fl	32,00
POMMERY Champagner aus Reims (Frankreich)	0,75 Fl	89,00



## FASSBIER <sup>-A-</sup>

	<i>0,2 lt</i>	<i>0,3 lt</i>	<i>0,5 lt</i>
Gösser Gold	2,30	2,90	3,90
Gösser Zwicklbier (naturtrüb)	2,30	2,90	3,90
Zillertaler Weissbier (hell)	2,30	2,90	3,90
Tiroler Bier (naturtrübe Bierspezialität)		2,90	3,90
Radler		2,90	3,90

## FLASCHENBIER <sup>-A-</sup>

Zipfer Märzen	0,5 Fl	3,90
Zillertaler Pils	0,33 Fl	2,90
Franziskaner Hefeweizen dunkel	0,5 Fl	4,30
Doppelmalz Stiftsbräu	0,5 Fl	3,90
Erdinger Weissbier (alkoholfrei)	0,5 Fl	3,70
Gösser Naturgold (alkoholfrei)	0,5 Fl	3,70
Gösser Natur-Radler	0,33 Fl	2,90

## ALKOHOLFREI

	<i>0,3 lt</i>	<i>0,5 lt</i>
Coca Cola, Fanta, Sprite, Spezi, Apfelsaft	2,90	3,90
Apfelsaft gespritzt mit Soda oder Wasser	2,70	3,30
Eistee lemon	2,90	3,90
Himbeersoda, Soda-Zitron	2,60	3,20

### Bam'opfl

naturtrüber Apfelsaft aus der Wachau  
Flasche 0,25 lt 3,30

Römerquelle Mineralwasser (prickelnd oder still)	0,33 Fl	2,70
Römerquelle Mineralwasser (prickelnd oder still)	0,75 Fl	4,90
Coca Cola light	0,33 Fl	3,30
Almdudler	0,35 Fl	3,30
Tonic Water, Bitter Lemon	0,2 Fl	3,20
Fruchtsäfte von RAUCH - Johannisbeer, Marille, Multivitamin, Mango, Orange	0,2 Fl	3,00
	<i>0,3 lt</i>	<i>0,5 lt</i>
Fruchtsäfte gespritzt mit Soda oder Wasser	3,30	3,50

## WARME GETRÄNKE

Espresso klein <sup>-G-</sup>	2,30
Verlängerter <sup>-G-</sup>	2,60
Cappuccino <sup>-G-</sup>	3,00
Latte Macchiato <sup>-G-</sup>	3,30
Kakao mit Schlag <sup>-G-</sup>	3,00
Tee (Früchte, Kamille, Pfefferminze)	2,60
Schwarztee oder Grüntee	2,60
Glühwein ¼ lt <sup>-O-</sup>	3,90



## WEISSWEIN -O-

	<i>1/8 lt</i>	<i>0,75 lt</i>
GRÜNER VELTLINER	2,60	
G'SPRITZTER weiß (1/4 lt)	2,90	
APEROL SPRIZZ (1/4 lt)	3,80	
GRÜNER VELTLINER „Ried Wechselberg“	3,60	21,60
Weingut Weixelbaum, Strass (Kamptal)		
GEMISCHTER SATZ	3,70	22,20
Weingut Zahel, Mauer (Wien)		
SAUVIGNON BLANC	3,60	21,60
Weingut Muster-Poschgan		
Leutschach (Südsteiermark)		
RIESLING FEDERSPIEL „Jochinger Berg“	4,50	27,00
Weingut Jamek, Joching (Wachau)		
CHARDONNAY DOC	3,90	23,40
Weingut Alois Lageder, Margreid (Südtirol)		
GELBER MUSKATELLER (trocken)	4,00	24,00
Weingut Muster-Poschgan		

## ROTWEIN -O-

	<i>1/8 lt</i>	<i>0,75 lt</i>
ZWEIGELT	2,60	
G'SPRITZTER rot (1/4 lt)	2,90	
KALTERER SEE DOC	2,80	
BLAUFRÄNKISCHER	2,90	
ZWEIGELT HEIDEBODEN	3,90	23,40
Weingut Goldenits, Tadten (Burgenland)		
PINOT NOIR	3,80	22,80
Johanneshof, Fam. Reinisch		
Tattendorf (Thermenregion)		
CUVEE MAXIMUS	4,60	27,60
Cabernet Sauvignon/Merlot/Blaufränkisch		
Weingut Iglar		
Deutschkreuz (Mittelburgenland)		
ST. MAGDALENER	3,80	22,80
Weinkellerei Lun, Neumarkt (Südtirol)		
LAGREIN DOC	4,00	24,00
Weingut Brigl, St. Michael/Eppan (Südtirol)		
ST. LAURENT	3,90	23,40
Johanneshof, Fam. Reinisch		
Tattendorf (Thermenregion)		
ZWEIGELT ROSÉ	3,70	22,20
Domäne Wachau		





Liebe Gäste!

Haben Sie einen speziellen Wunsch für Ihre Reservierung? Wir bereiten für Sie alles zu, was die Tiroler Küche an Köstlichkeiten bietet. Unsere Mitarbeiter beraten Sie gerne. Bauernbrat, Hirschrücken, Kalbsnierenbraten, Lammstelze oder Stockfischgröstl sind nur einige Tiroler Spezialitäten, die wir gerne speziell für Sie zubereiten.

Fordern Sie uns – wir werden Sie nicht enttäuschen.

Abschließend möchten wir uns bei unseren Lieferanten und allen bäuerlichen Betrieben bedanken. Sie beliefern uns täglich mit frischen und erstklassigen Produkten.

Ein spezielles Dankeschön an folgende bäuerlichen Betriebe:

JUNGRIND	Schmiedhof Obfeldes Peter Stolz, Mühlbachl
----------	---

LAMM	Hans Moser Steinach, Puig
------	------------------------------

WILD	Jägerschaft Matrie Bgm. Alfons Rastner, Mühlbachl
------	--

FREILAND EIER	Rabl Markus Großvolderberg
---------------	-------------------------------

GEMÜSE & SALATE	Georg Lechner Dörferstraße 21, Rum
-----------------	---------------------------------------

ZIEGENKÄSE	Alpenländisch Milchwirtschaft Jenbach/Rotholz
------------	--

FISCH	Fischzucht Osumhof Fam. Kirchmair, Ranggen
-------	---



Hofgasse 1, 6020 Innsbruck  
Tel: 0512/58 93 70  
info@gasthaus-goldenesdachl.at  
www.gasthaus-goldenesdachl.at