



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 Mittagmenü 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>	4,10
FRITTATENSUPPE <sup>A-C-G-L</sup>	4,10
SPECKKNÖDELSUPPE <sup>A-C-F-G-L-P</sup>	6,10
TOMATENSUPPE <sup>G-L</sup>	5,10
HÜHNERSUPPENTOPF <sup>A-C-L</sup> mit frischem Gemüse und Nudeln	5,60
GULASCHSUPPENTOPF <sup>A-L</sup>	5,60
KUTTELSUPPE <sup>A-G-O</sup> Tiroler Spezialität mit einem Schuss Gulaschsaft	6,10

## SALATE

DACHL-SALAT <sup>-O-</sup> gebratenes vom Tiroler Berglamm auf bunten Blattsalaten und grünen Bohnen	14,80
KANINCHEN-SALAT <sup>G-O</sup> Gegrilltes vom Kaninchen auf bunten Blattsalaten	14,80
PUTENBRUST-SALAT <sup>-O-</sup> gebratene Putenbruststreifen auf bunten Blattsalaten	13,80
GARNELEN-SALAT <sup>B-O</sup> gegrillte Garnelen auf bunten Blattsalaten mit Olivenöl	14,90
SALATSCHÜSSEL mit Freiland-Ei <sup>C-M-O</sup>	7,60
GEMISCHTER SALAT <sup>G-O</sup>	4,60

Auf Wunsch servieren wir Ihnen alle Salate gerne mit  
Steirischem Kürbiskernöl

## BROT und GEBÄCK

KNOBLAUCHBAGUETTE <sup>A-G-M-O</sup>	4,00
SPEZIALGEBÄCK <sup>A-F-G-N-P</sup>	1,40
BAUERNBROT <sup>-A-</sup>	0,90
SEMMELE <sup>A-F-N</sup>	0,90



## KLEINES FEINES

TIROLER BAUERNSPECK <sup>-A-</sup> mit frisch geriebenem Kren und Bauernbrot	12,10
BAUERNMAREND <sup>A-G-M-O</sup> Speck, Bergkas, kalter Schweinsbraten, Kaminwurzeln, Gurkerln, frischem Kren und Bauernbrot	13,20
OCHSENMAULSALAT mariniert <sup>A-O</sup> mit rotem Zwiebel	12,50
GEMISCHTES SAURES mariniert <sup>A-G-L-O</sup> mit Rindfleisch, Ochsenmaulsalat, Graukas, viel rote Zwiebel und Bauernbrot	12,80

Zu unseren kalten Vorspeisen servieren wir Bauernbrot

Dazu empfehlen wir ½ Budele Obstler 3,40
---

SCHLUTZKRAPPEN (5 Stück) handgemacht mit Spinatfülle und zerlassener Butter <sup>A-G</sup>	12,40
GEMÜSEGRÖSTL mit frischen Pfifferlingen Sprossen und Wachtel-Spiegelei <sup>C-G-L</sup>	11,80
KASSPATZLN <sup>A-C-G</sup> mit Lechtaler Bergkas	10,90
KALBSKOPF sauer <sup>A-L</sup> lauwarm, mit rotem Zwiebel und Bauernbrot	11,80

## HEIMISCHE FISCHE

GERÄUCHERTES FORELLENFILET lauwarm mit Toast und Butter <sup>A-D-G</sup>	17,40
LACHSFORELLENFILET vom Grill mit Rösterdäpfel <sup>A-D-G-M-L-O</sup>	18,40
SAIBLING im Ganzen gebraten mit Petersilerdäpfel <sup>A-D-G</sup>	18,20



## REGIONALE SPEZIALITÄTEN

<b>BAUERNSCHMAUS</b> <sup>A-C-F-G-P</sup>	
vielerlei vom Schwein, mit Sauerkraut und Speckknödel	18,20
<b>TIROLER BERGLAMM</b> gedünstet <sup>-L</sup>	
mit frischem Gemüse und Salzerdäpfel	16,90
<b>SCHWEINSBRATEN</b> <sup>A-C-F-G-L-O-P</sup>	
mit Speckknödel und gedünstetem Weißkraut	14,60
<b>GEKOCHTES</b> vom Tiroler Jungrind <sup>G-L</sup>	
mit Rösterdäpfel und frischem Gemüse	17,80
<b>ZWIEBELROSTBRATEN</b> <sup>A-C-G-L-M-O</sup>	
mit gedünstetem Zwiebel und Spätzle	17,70
<b>KALBSKOPF</b> gebacken (nicht gepresst!)	
mit Sauce Tatare und Erdäpfelsalat <sup>A-C-F-M-O-P</sup>	14,60
<b>ENTRECÔTE</b> vom heimischen Rind <sup>G-L</sup>	
mit grünen Bohnen und Rösterdäpfel	19,80
<b>GRILLTELLER</b> <sup>A-G-M-O</sup>	
vom Rind, Schwein und Truthahn mit Würstl, Speck, Braterdäpfel und grünen Bohnen	18,40
<b>DACHL-GULASCH</b> <sup>A-C-G-M-O</sup>	
Rindsgulasch mit Freiland-Spiegelei, Gurkerl, Würstl und Brezenserviettenknödel	15,20
<b>FOHLENGULASCH</b> <sup>A-C-G-L</sup>	
mit Speck und Kapern, dazu Spätzle	17,20
<b>TIROLER KITZ</b> gebacken <sup>A-C-G-M-O-P</sup>	
mit Sauce Tatare und bunter Salatschüssel	18,80
<b>CORDON BLEU</b> vom Truthahn <sup>A-C-F-G-P</sup>	
gefüllt mit Speck und Graukas, dazu Petersilerdäpfel	16,40
<b>WIENER SCHNITZEL</b> <sup>A-C-F-G-P</sup>	
mit Petersilerdäpfel und Preiselbeeren	
- vom Tiroler Milchkalb	18,90
- vom heimischen Schwein	15,40
<b>TIROLER BAUERNGRÖSTL</b> <sup>C-G-O</sup>	
mit Freiland-Spiegelei und grünen Salat	13,90
<b>HIRSCHRAGOUT</b> <sup>A-C-G-L</sup>	
mit Preiselbeeren und Spätzle	19,20



## NACHSPEISEN

APFELSTRUDEL hausgemacht mit Vanillesauce <sup>A-C-F-G-O-P</sup>	4,10
TOPFENSTRUDEL hausgemacht mit Vanillesauce <sup>A-C-G-O</sup>	4,10
SACHERTORTE hausgemacht mit Schlagrahm <sup>A-C-F-G</sup>	4,10
KAISERSCHMARRN (ca. 20min) mit Zwetschkenröster <sup>A-C-G-O</sup>	9,30

HEISSE LIEBE <sup>A-E-F-G-H</sup>	6,40
COUPE DÄNEMARK <sup>A-E-F-G-H</sup>	6,20
BANANENSPLIT <sup>A-E-F-G-H</sup>	6,40
GEMISCHTES EIS mit Schlagrahm <sup>A-E-F-G-H</sup>	4,70

## KÄSE

TIROLER BERGKAS <sup>A-G</sup> Käse aus dem Lechtal	7,20
GRAUKAS sauer <sup>A-G-O</sup> Tiroler Spezialität mit viel roter Zwiebel	8,60
GEMISCHTER KASTELLER <sup>A-G-M-O</sup> Käsespezialitäten	10,40
ZIEGENKASTELLER <sup>A-G</sup> aus bäuerlicher Produktion	11,60

Zu unserem Käse servieren wir Bauernbrot und Butter

Dazu empfehlen wir  
**„Tiroler Single-Malt-Whisky-Likör“**  
von der Brauerei Baumgartner 2cl 5,10



## APERITIF

Prosecco Casa Vinicola "Zonin" 1dl <sup>-O-</sup>	3,80
Campari Soda 4cl	4,50
Campari Orange 4cl	4,50
Martini bianco 4cl <sup>-O-</sup>	4,50
Sherry Sandeman medium 4cl <sup>-O-</sup>	4,10

## SPIRITUOSEN 2cl

Obstler	3,30
Budele Obstler 1/16 lt	5,30
Grappa Merlot (Nonino)	3,60
Vogelbeer Erber Selection	6,30
Williams Christ-Birne Freihof	3,30
Marille Erber	3,30
Pfirsichlikör Erber	3,30
Gordon's Gin, Wodka Absolut, Bacardi	3,30
Asbach Uralt	3,30
Remy Martin VSOP	4,50
Fernet Branca, Jägermeister, Ramazotti	3,30
Bailey's Cream 4cl <sup>-G-</sup>	5,10

### **„Tiroler Single-Malt-Whisky“**

von der Brauerei Baumgartner 2cl 5,30

Johnnie Walker 4cl	6,70
Jack Daniels 4cl	6,70

### **Edle Schnäpse aus Tirol**

vom "Kerschbuacher"

Bäuerliche Brennerei Familie Leismüller

Quitte, Spänling, Hausbirne, Adelskirsche 2cl 5,30

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

PROSECCO Casa Vinicola "Zonin" (Italien)	Glas 0,1 lt	3,80
VENEZIANER Prosecco mit Aperol	Glas 0,1 lt	4,20
PROSECCO Casa Vinicola "Zonin" (Italien)	0,75 Fl	26,60
SCHLUMBERGER Sparkling brut (Österreich)	0,75 Fl	34,00
VEUVE CLICQUOT Champagner	0,75 Fl	92,00



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

	<i>0,2 lt</i>	<i>0,3 lt</i>	<i>0,5 lt</i>
Gösser Gold	2,40	2,90	4,10
Gösser Zwicklbier (naturtrüb)	2,40	2,90	4,10
Zillertaler Weissbier (hell)	2,40	2,90	4,10
Tiroler Bier (naturtrübe Bierspezialität)		2,90	4,10
Radler		2,90	4,10

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

Zipfer Märzen	0,5 FI	4,10
Zillertaler Pils	0,33 FI	3,10
Franziskaner Hefeweizen dunkel	0,5 FI	4,30
Doppelmalz Stiftsbräu	0,5 FI	4,10
Erdinger Weissbier (alkoholfrei)	0,5 FI	3,80
Gösser Naturgold (alkoholfrei)	0,5 FI	3,80
Gösser Natur-Radler	0,33 FI	3,10

## ALKOHOLFREI

	<i>0,3 lt</i>	<i>0,5 lt</i>
Coca Cola, Fanta, Sprite, Spezi, Apfelsaft	2,90	4,10
Apfelsaft gespritzt mit Soda oder Wasser	2,80	3,50
Eistee lemon	2,90	4,10
Himbeersoda, Soda-Zitron	2,70	3,30

### Bam'opfl

naturtrüber Apfelsaft aus der Wachau

Flasche 0,25 lt 3,30

Römerquelle Mineralwasser (prickelnd oder still)	0,33 FI	2,80
Römerquelle Mineralwasser (prickelnd oder still)	0,75 FI	5,10
Coca Cola light	0,33 FI	3,40
Almdudler	0,35 FI	3,40
Tonic Water, Bitter Lemon	0,2 FI	3,30
Fruchtsäfte von RAUCH - Johannisbeer, Marille, Multivitamin, Mango, Orange	0,2 FI	3,10
	<i>0,3 lt</i>	<i>0,5 lt</i>
Fruchtsäfte gespritzt mit Soda oder Wasser	3,40	3,60

## WARME GETRÄNKE

Espresso klein <sup>-G-</sup>	2,40
Verlängerter <sup>-G-</sup>	2,70
Cappuccino <sup>-G-</sup>	3,10
Latte Macchiato <sup>-G-</sup>	3,40
Kakao mit Schlag <sup>-G-</sup>	3,10
Tee (Früchte, Kamille, Pfefferminze)	2,70
Schwarztee oder Grüntee	2,70



## WEISSWEIN -O-

	<i>1/8 lt</i>	<i>0,75 lt</i>
GRÜNER VELTLINER	2,70	
G'SPRITZTER weiß (1/4 lt)	2,90	
APEROL SPRIZZ (1/4 lt)	3,90	
GRÜNER VELTLINER „Ried Wechselberg“	3,70	22,20
Weingut Weixelbaum, Strass (Kamptal)		
GEMISCHTER SATZ	3,80	22,80
Weingut Zahel, Mauer (Wien)		
SAUVIGNON BLANC	3,70	22,20
Weingut Muster-Poschgan		
Leutschach (Südsteiermark)		
RIESLING FEDERSPIEL „Jochinger Berg“	4,60	27,60
Weingut Jamek, Joching (Wachau)		
CHARDONNAY DOC	4,00	24,00
Weingut Alois Lageder, Margreid (Südtirol)		
GELBER MUSKATELLER (trocken)	4,10	24,60
Weingut Muster-Poschgan		

## ROTWEIN -O-

	<i>1/8 lt</i>	<i>0,75 lt</i>
ZWEIGELT	2,70	
G'SPRITZTER rot (1/4 lt)	2,90	
KALTERER SEE DOC	2,90	
BLAUFRÄNKISCHER	3,00	
ZWEIGELT HEIDEBODEN	4,00	24,00
Weingut Goldenits, Tadten (Burgenland)		
PINOT NOIR	3,90	23,40
Johanneshof, Fam. Reinisch		
Tattendorf (Thermenregion)		
CUVEE MAXIMUS	4,80	28,80
Cabernet Sauvignon/Merlot/Blaufränkisch		
Weingut Iglar		
Deutschkreuz (Mittelburgenland)		
ST. MAGDALENER	3,90	23,40
Weinkellerei Lun, Neumarkt (Südtirol)		
LAGREIN DOC	4,20	25,20
Weingut Brigl, St. Michael/Eppan (Südtirol)		
ST. LAURENT	4,00	24,00
Johanneshof, Fam. Reinisch		
Tattendorf (Thermenregion)		
ZWEIGELT ROSÉ	3,80	22,80
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	Maxnhof / Fam. Stern Innsbruck / Arzl
WILD	Jägerschaft Matrei Bgm. Alfons Rastner, Mühlbachl
FREILAND-WACHTELEI	Kandlerhof/ Fam. Seehauser Mühlbachl
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