

GASTHAUS  
GOLDENES  
DACHL

### Ein paar Goldene Regeln

Die oberste Goldene Regel im Goldenen Dachl lautet: **80/20** – **80 %** unserer Produkte stammen aus der Region bzw. aus Österreich, nur **20 %** beziehen wir von außerhalb.

In unserer Küche liegt der Fokus auf Frische, Qualität und Nähe. So werden fast ausschließlich regionale Produkte von heimischen Betrieben verarbeitet. Kurze Lieferwege – da freut sich nicht nur der Gaumen, sondern auch die Natur.

Die nächste Goldene Regel besagt: „Wenn schon Fleisch, dann g’scheit“ Wir achten auch bei Fisch & Fleisch auf höchste Qualität und vertrauen (ohne Ausnahme) auf Betriebe, die artgerechte Tierhaltung garantieren.

Mit der gleichen Liebe und Hingabe zaubern wir vegetarische Gerichte auf den Teller, ganz im Sinne der 3. Goldenen Regel: Genießen Sie mit Leib und Seele!



GASTHAUS  
GOLDENES  
DACHL

## Davor oder zwischendurch

Ⓟ	<b>Kürbiscremesuppe</b> <sup>AGH</sup> mit Kernöl und gerösteten Kürbiskernen	7,80
	<b>Hausgemachte Gulaschsuppe</b> mit Brot <sup>ACGL</sup>	9,80
	<b>Kräftige Rindsbouillon</b> vom Tafelspitz, wahlweise mit: Frittaten <sup>ACGL</sup>	6,90
	Kaspressknödel <sup>ACGL</sup>	9,40
	Speckknödel <sup>ACG</sup>	8,80
	<b>Tartar</b> vom heimischen BIO Rind <sup>ABCOLMR</sup> mit Zwiebelringen und Buttertoast	22,80
	<b>Tartar</b> vom BIO Räucherfisch <sup>ADG</sup> auf Apfel-Gurke mit Sahnekren	16,90
Ⓟ	<b>BIO – Ziegenkäse</b> <sup>AGO</sup> kurz gegrillt mit Vogerlsalat, Früchten und Brot	16,50

## Unsere beliebten Schnitzel

	<b>Ein klassisches Schnitzel kommt nie aus der Mode:</b> vom <b>Tiroler Milchkalb</b> <sup>ACG</sup>	29,40
	vom <b>heimischen Schwein</b> <sup>ACG</sup>	19,80
	<b>Cordon Bleu</b> <sup>ACG</sup> mit Schinken und Käse gefülltes Schnitzel vom Schwein	23,50
	<b>„Wie Cordon Bleu nur Feta“</b> <sup>ACG</sup> mit Spinat und Schafskäse gefülltes Schnitzel vom Schwein	23,50
Ⓟ	<b>„Veggie Schnitzel“</b> <sup>ACG</sup> Gemüse der Saison paniert mit Knoblauch-Sauerrahm-Dip	15,50

**Wir servieren unser Schnitzel mit einer Beilage nach Wahl:**  
Pommes, Kartoffelsalat, Petersilkkartoffeln oder Beilagensalat.

*Extra Beilage zu je 5,90*

## Unsere Klassiker

<b>Wildragout</b> mit Serviettenknödeln <sup>ACGMO</sup>	23,20
<b>Tiroler Dachl Gröstel</b> mit Schweinsbraten und Tafelspitzfleisch dazu Krautsalat <sup>AL</sup>	19,50
<b>Rindsgulasch</b> mit hausgemachten Serviettenknödeln <sup>ACGMO</sup>	19,70
<b>Backhendl</b> mit Kartoffelsalat und Kernöl-Mayonnaise <sup>AGCH</sup>	19,80
<b>Schweinsbraten</b> vom österreichischen Strohschwein mit Sauerkraut und Knödel <sup>ACFGLMOP</sup>	19,50
<b>Tafelspitz</b> vom heimischen Rind mit Cremespinat und Röstkartoffeln <sup>AGL</sup>	27,40
Ⓟ <b>Graupen-Kürbisrisotto</b> mit Baby-Spinat, gerösteten Kürbiskernen und BIO-Frischkäse <sup>AGO</sup>	21,50
<b>Filet von der Lachsforelle</b> mit Graupenrisotto <sup>ADGO</sup>	28,00
<b>Hausgemachte Speckknödel</b> mit Sauerkraut <sup>ACG</sup>	16,00
Ⓟ <b>Kasspatzln</b> mit Tiroler Bergkäsemischung, Röstzwiebeln <sup>ACGL</sup>	16,50
Ⓟ <b>Spinatknödel</b> mit Butter und Käse <sup>ACGL</sup>	16,00

## Salate

<b>Grosse saisonelle Salatschüssel</b> wahlweise mit:	
Ⓟ Zwei Kaspressknödel <sup>ACGLM</sup>	17,50
Steirischem Backhendl, in Kürbiskernpanade <sup>ACG</sup>	19,80
Ⓟ <b>Winterlicher Rotkrautsalat</b> mit Baby-Spinat, Mandarinen, Kirschparadaisern, Walnüssen und Feta Käse <sup>AEg</sup>	18,50



## Süßes

<b>Kaiserschmarrn</b> mit Zwetschgenröster oder Apfelmus <sup>ACGO</sup> Unser Kaiserschmarrn braucht 20 Minuten für eine frische Zubereitung!	15,40
dazu empfehlen wir <b>Spätlease Cuvée</b>	6,50
<b>Hausgemachter Apfelstrudel</b> mit Schlagsahne <sup>ACG</sup>	7,60
<b>Hausgemachter Schokoladen Brownie</b> mit 1 Kugel Eis <sup>ACEG</sup>	9,80
<b>Topfen-Marillen-Strudel</b> mit Schlagsahne <sup>ACGM</sup>	7,60
<b>BIO-Topfenmousse auf Fruchtspiegel</b> mit karamellisierten Mandeln <sup>AHEG</sup>	11,00
<b>Affogato Espresso</b> mit 1 Kugel Vanilleeis <sup>G</sup>	5,20



### Happy?

Wir leben Gastfreundschaft und jede/r in unserem Team gibt alles,  
damit Sie sich als unser Gast wohl und willkommen fühlen.  
Denn: Nur wenn Sie Happy sind, sind wir es auch!

Wie happy sind Sie laut unserer Happy-Skala?

- \* 0% Tip = not happy at all
- \* 5% Tip = yes, quite happy
- \* 7,5% Tip = feeling super happy
- \* 10% Tip = happy to the moon and back
- \* 50% Tip and more = I will name my firstborn after this place

We love it fair – das Trinkgeld wird fair auf das ganze Team aufgeteilt.

Natürlich ist das Trinkgeld kein Muss aber eine Wertschätzung und ein Dankeschön für einen gelungenen Aufenthalt bei uns im Goldenen Dachl.

Unser geschultes Personal informiert dich gerne über Allergene & Inhaltsstoffe.

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

A = Glutenhaltiges Getreide, B = Krebstiere, C = Eier, D = Fisch, E = Erdnuss,  
F = Soja, G = Milch oder Laktose, H = Schalenfrüchte, L = Sellerie, M = Senf,  
N = Sesam, O = Sulfide, P = Lupinen, R = Weichtiere

Ⓥ = Vegetarisch

## WEINE

### Offene Weissweine

<b>Roter Veltliner</b>	<b>1/8l</b>	5,60
Weingut Josef Fritz	<b>Flasche</b>	33,00
Wagram, Niederösterreich		
<b>Grüner Veltliner</b>	<b>1/8l</b>	5,40
Weingut Anton Bauer	<b>Flasche</b>	32,00
Wagram, Niederösterreich		
<b>Sauvignon Blanc</b>	<b>1/8l</b>	5,90
Weingut Muster	<b>Flasche</b>	35,00
Gamlitz, Steiermark		
<b>Riesling Federspiel</b>	<b>1/8l</b>	6,10
Weingut Rossatz	<b>Flasche</b>	36,00
Domäne Wachau		
<b>Chardonnay</b>	<b>1/8l</b>	5,80
Weingut Gschweicher	<b>Flasche</b>	34,00
Niederösterreich		
<b>Spätlese Cuvee</b>	<b>0.1l</b>	6,50
Süsswein aus	<b>Flasche</b>	39,00
Sauvignon Blanc und Grüner Veltliner		
Weingut Kirnbauer		
Deutschkreutz		

### Offene Rotweine

<b>Zweigelt</b>	<b>1/8l</b>	5,40
Kalk und Stein	<b>Flasche</b>	32,00
Weingut Unger		
Burgenland		
<b>Merlot</b>	<b>1/8l</b>	6,10
Weingut Jaqueline Klein	<b>Flasche</b>	36,00
Andau Burgenland		
<b>Blaufränkisch</b>	<b>1/8l</b>	5,90
Weingut Unger Donauschotter	<b>Flasche</b>	34,50
Neusiedlersee		
<b>Cuvée Fusion One</b>	<b>1/8l</b>	6,80
Weingut Lang	<b>Flasche</b>	40,00
Aus Merlot, Blaufränkisch		

<b>Die kleine Feine</b>	<b>0.33l Flasche</b>	18,00
K+K Cuveé		
Deutschkreutz, Burgenland		

<b>Rosé</b>	<b>1/8l</b>	5,40
Weingut Strehn	<b>Flasche</b>	32,00
Deutschkreutz		

## PRICKELNDES

<b>Spritzer weiß   rot</b>	<b>1/4l</b>	4,20
<b>Aperol Spritz</b>	<b>1/4l</b>	7,50
<b>Prosecco Aperol</b>	<b>1/4l</b>	7,90
<b>Tiroler Hugo</b>	<b>1/4l</b>	7,90
<b>Prosecco DOCG</b>	<b>0.1l</b>	5,40
	<b>0.7l Flasche</b>	35,00
<b>Prosecco Rosé DOCG</b>	<b>0.1l</b>	5,90
	<b>0.7l Flasche</b>	39,00

## SPIRITUOSEN

<b>Ramazotti   Jägermeister</b>	<b>2cl</b>	3,80
<b>Fernet   Montenegro</b>	<b>2cl</b>	3,80
<b>Tequila gold</b>	<b>2cl</b>	3,80
<b>Berliner Luft</b>	<b>2cl</b>	3,80
<b>Limoncello</b>	<b>2cl</b>	3,80
<b>Sambuca</b>	<b>2cl</b>	3,80
<b>Gin</b>	<b>4cl</b>	5,00
<b>Premium Gin</b>	<b>4cl</b>	9,50
<b>Wodka</b>	<b>4cl</b>	5,00
<b>Premium Wodka</b>	<b>4cl</b>	9,50
<b>Rum</b>	<b>4cl</b>	5,00
<b>Premium Rum</b>	<b>4cl</b>	9,50
<b>Whiskey</b>	<b>4cl</b>	5,00
<b>Single Malts</b>	<b>4cl</b>	9,50

## GEBRANNTES

Die Edelbrände der Spezialitäten Manufaktur Anno 1940 werden mit großer Sorgfalt, aus natürlichen Rohstoffen ausgewählt.

Martin Geishauer pflegt hierbei die Tradition, das Brauchtum und das überlieferte Wissen mit großer Ehrfurcht und liefert uns hiermit unverfälschte, feinste Destillate.

<b>Schnäpse der Edelbrennerei Anno 1940</b>		
Williams   Marille   Himbeere	<b>2cl</b>	5,90
<b>Haselnuss   Zirbe   Obstler  </b>	<b>2cl</b>	5,90
<b>Johannisbeer</b>		
<b>Marillenlikör</b>	<b>2cl</b>	5,90



## BIER

Zillertal Bier – Bier aus dem  
ältesten Familienunternehmen Tirols.  
Seit 16 Generationen  
gebraut aus quellfrischem Bergwasser  
aus dem Zillertal,  
Malz aus heimischem Getreide und  
Hopfen aus sorgfältigen  
Anbaugebieten.

### Frisch gezapft

<b>Märzen</b>	<b>0.2l</b>	3,50
12,1° Stammwürze   5,1% Vol	<b>0.3l</b>	4,30
Goldgelb, angenehm süffig	<b>0.5l</b>	5,30
<b>Weißbier hell</b>	<b>0.3l</b>	4,50
11,7° Stammwürze   5,0% Vol	<b>0.5l</b>	5,50
Bernsteinfarben, fruchtig, frisch, naturtrüb		
<b>Bio Radler naturtrüb</b>	<b>0.3l</b>	4,30
9,3° Stammwürze   1,6% Vol	<b>0.5l</b>	5,30
Hellgelb und naturtrüb, fruchtig leicht		

### FLASCHEN BIER

<b>Dunkel</b>	<b>0.5l</b>	5,70
12,3° Stammwürze   5,2% Vol		
Kastanienfarben, voller, leichter karamellisierender Geschmack		
<b>Schwarzes</b>	<b>0.33l</b>	4,50
12,3° Stammwürze   5,2% Vol		
Tiefdunkel, röstmalzaromatisch mit leichter Süße		
<b>Weißbier dunkel</b>	<b>0.5l</b>	5,50
11,7° Stammwürze   5% Vol		
Kastanienfarben, voll im Geschmack mit feinen Röstmalzaromen		
<b>Imperial Zwickl</b>	<b>0.33l</b>	4,50
13,2° Stammwürze   5,7% Vol		
Naturtrüb, Noten von Mango und Maracuja		
<b>Weißbier alkoholfrei</b>	<b>0.5l</b>	5,60
<b>Hell alkoholfrei</b>	<b>0.5l</b>	5,60

## ALKOHOLFREI

<b>Bio-Säfte</b>	<b>0.25l</b>	4,20
<b>gespritzt mit Wasser oder Soda</b>	<b>0.3l</b>	4,20
<b>in den Sorten:</b>	<b>0.5l</b>	5,40
Apfel naturtrüb   Orange   Johannisbeere   Marille		

### Unsere spritzigen Haus-Limonaden

#### in den Sorten:

Zirbe		
Weichsel		
Wildpreiselbeere		
Schwarze Holunderbeere		
Basilikum-Waldbeere		
Ingwer-Minze		
Lavendel-Limone		
<b>0.3l</b>		4,20
<b>0.5l</b>		5,80
+ 4cl Wodka Austria	<b>0.3l</b>	9,20
	<b>0.5l</b>	10,80

<b>Soda</b>	<b>0.3l</b>	3,60
mit Zitrone   Holundersirup   Himbeere	<b>0.5l</b>	4,80
<b>Mineralwasser</b>	<b>0.33l</b>	3,60
<b>still   prickelnd</b>	<b>0.75l</b>	6,60
<b>Coca Cola</b>	<b>0.33l</b>	4,40
Classic   Zero   Sprite   Mezzo Mix		
<b>Frucade Orangenlimonade</b>	<b>0.35l</b>	4,40
<b>Almdudler</b>	<b>0.35l</b>	4,40
<b>Red Bull</b>	<b>0.25l</b>	4,50
<b>Organics by Red Bull</b>	<b>0.25l</b>	4,50
Tonic Water Bitter Lemon Purple Berry Fizzy Peach		
<b>Nako-Eistee Tirol</b>	<b>0.3l</b>	3,80

## K A F F E E

Unser Brennpunkt Kaffee aus Innsbruck bietet höchste Qualität und frisches Aroma – von der Bohne bis hin zur Tasse.

Espresso	2,90
Macchiato	3,40
Großer Brauner	4,60
Cappuccino	4,50
Verlängerter	3,90
Latte Macchiato	5,30
Kakao	5,50

## T E E

Die Brüder Campestrini sind ein kleiner und zertifizierter Biobetrieb aus Brixen in Südtirol.

<b>Tee</b>	<b>Tasse</b>	4,50
Sorten: Waldfrüchte		
BIO-Sorten: Südtiroler Bio Kräuter   Grün		
Ingwer-Zitrone   Pfefferminz   Schwarz   Kamille		
<b>Heiße Ingwer-Minz-Limo</b>	<b>Tasse</b>	3,90

Alle Preise in Euro.

GASTHAUS  
GASTHAUS  
GASTHAUS  
GASTHAUS  
GASTHAUS

DANKE FÜR DEINEN BESUCH