

Rotweine / red wines **NEU**

2011, Schwarz Rot - Zweigelt/Cabernet Sauvignon - 13,5 Vol.% 0,375 l Flasche / *bottle* € 45,00

- Hans Schwarz, Neusiedlersee/Andau

Dunkles Rubingranat, fein, Brombeere, Kirsche & Grapefruit, kandierte Veilchen, saftig, feine Säure, harmonisch, Barrique, 92-94/100 Falstaff
dark ruby garnet tinted Red Wine, bramble, cherry & grapefruit, caramelised viola, juicy, fine acid, harmonical, barrique, 92-94/100 Falstaff

2016, Cuvée Rot PUR - Syrah/Merlot/Blaufränkisch - 13 Vol.%..... 0,7 l Flasche / *bottle* € 33,00

- Tom Strommer, Neusiedlersee/Purbach

Bekannt aus „Austriacs nächster Top Winzer“, jugendliches Rubinrot, Duft nach roten Beeren und Kirschen, feste Textur, am Gaumen weiche Tannine, trinkanimierender Wein
famous through „Austrias next Top Winemaker“, young ruby garnet red, flavour of red berries & cherries, strong body, soft palate, fine tannin, nice flow for drinking

2016, Waiting for Tom - Cuvée aus Pinot Noir/St.Laurent/Blaufränkisch - 12 Vol.% BIO WEIN 0,7 l Flasche / *bottle* € 42,00
- Rennersistas, Neusiedlersee/Gols

Leuchtendes Rubingranat, violette Reflexe, zart-würzige dunkle Beerenfrucht, sehr spritzig, wirkt mineralisch-kräuterig, Nuancen von Brombeeren, schwarzen Kirschen & Lakritze, facettenreiches Bukett, saftig, extrakt süß, feine Tannine, Textur eines Burgunders, 94/100 Falstaff
shiny ruby garnet red with purple sheen, fine-herbal dark berry fruit, very tangy, appears minerally herbal, nuance of blackberry, black cherries & liquorice, divers flavour, juicy, sweet extracts, fine tannin, texture of a burgundy, 94/100 Falstaff

2015, The Butcher Cuvée - Merlot/Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc - 13,5 Vol.% 0,7 l Flasche / *bottle* € 45,00
- Hans Schwarz, Neusiedlersee/Andau

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, feine Herzkirschnuancen, ein Hauch von Kräuterwürze, etwas rotbeerig, nussiger Touch, Orangenzesten, saftig, gute Struktur, feine Tannine, etwas Vanille im Abgang, dunkles Beerenkonfit im Nachhall, bleibt gut haften, individueller Speisebegleiter, 92/100 Falstaff
dark ruby garnet red with purple sheen, heart-cherry shades, hint of herbal relish, a bit red berry, nutty touch, orange peel, juicy, good structure, fine tannin, vanilla after taste, echoes of berry confit, stays, all-round palate, 92/100 Falstaff

2011, Cuvée Maulwurf - Blaufränkisch/Merlot/Cabernet Sauvignon - 13,5 Vol.% 0,7 l Flasche / *bottle* € 55,00
- Ernst Triebaumer, Neusiedlersee Hügelland/Rust

Vegetale Komponenten nach Blätter & Eleu, Zwetschkenröster & Kirsch, Weichsel & leichte Zitrusnote, Cassis, fordernd, elegant, Speisebegleiter, 91/100 Falstaff
vegetal components of leaves & ivy, plum compote & cherry, sour cherry & slightly citric, cassis, claiming, elegant, perfect for a meal, 91/100 Falstaff

2013, Hill 1 - Cuvée aus Zweigelt/Blaufränkisch/Merlot - 14 Vol.% 0,7 l Flasche / *bottle* € 65,00
- Leo Hillinger, Neusiedlersee/Jois

Tiefdunkles Rubingranat, opaker Kern, violette Reflexe, schwarze Beerenfrucht, ein Hauch von Brombeerkonfit, Cassis und Sanddorn, feine ätherische Nuancen, unterlegte angenehme Edelholz Note, saftig, extrakt süß, reife Kirschen, präsenzte, tragende Tannine, feiner Nougat, gute Länge, sicheres Reife Potenzial, Falstaff 93/100
deep dark ruby garnet red, opaque core, purple sheen, black berry fruits, a hint of bramble confit, currant & seaberry, fine essential nuance, subtle notes of exotic woods, juicy, sweet extracts, mature cherries, prevailing tannin, fine nougat, good length, secure maturity potential, Falstaff 93/100

2013, Salzburg - Blaufränkisch/Merlot - 14 Vol.% BIO WEIN 0,7 l Flasche / *bottle* € 180,00
- Gernot Heinrich, Neusiedlersee/Gols

Tiefdunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung, reife Zwetschken, unterlegtes Brombeerkonfit, zarte Kräuterwürze, ein Hauch von Nougat, zarte florale Nuancen, komplex, elegant, seidige Textur, schokoladig, feine nussige Komponenten im Abgang, setzt sich am Gaumen fest, bleibt sehr lange haften, wird von Flaschenreife profitieren, noch ungemein jung, ein ganz Großer, Falstaff 94/100
deep dark ruby garnet red with purple sheen, fine lighting at the edge, mature plum, subtle confit of blackberries, fine herbal relish, a whiff of nougat, fine floral nuance, complex, elegant, silky texture, nutty, chocolate after taste, stays on the palate, still very young will benefit from maturation, a big ONE, 94/100 Falstaff

2011, Batonnage - Cuvée aus Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc/Merlot - 15 Vol.% 1,5 l Flasche / *bottle* € 400,00
- Club Batonnage (M. Altenburger, F. Gayer, G. Kracher, E. Scheibhofer & Ch. Tschida), Neusiedlersee/Ilmitz

Tiefdunkles Rubingranat, opaker Farb Kern, zart rauchig-selchige Holzwürze, Beerenkonfit, zart blättrig, elegant und stoffig, präsentenes Tannin überlagert die Frucht, zarte Bitterschokolade, sehr rar & exklusiv, limitiert
deep dark ruby garnet tinted limited Cuvée, opaque colour core, delicate smoky wood zest, berry confit, tender leafy, elegant & full-bodied, present tannins overlap the fruit, delicate dark chocolate, very rare & exclusive, limited edition

Weißweine / white wines **NEU**

2011, Schwarz Weiß - Chardonnay/Grüner Veltliner/Semillon - 14,5 Vol.%..... 0,375 l Flasche / *bottle* € 37,00
- Hans Schwarz, Neusiedlersee/Andau

Kräftiges Grüngelb, rauchig, kandierte Orangenzesten, feine Edelholzwürze, Nelkentouch, saftig, Birne, feine Extrakt süße, leicht tropisch & vanillig, Barrique, 92-94/100 Falstaff
strong green-yellow tinted White Wine Cuvée, smoky, caramelised orangezest, fine exotic wood relish, touch of clove, juicy, pear, fine extraction sweatness, light tropical & vanilla, barrique, 92-94/100 Falstaff

2016, Grüner Veltliner Terrassen - 12,5 Vol.% 0,7 l Flasche / *bottle* € 30,00
- Jurtschitsch - SONNHOF, Kamptal/Langenlois

Gelb mit Grünreflexen, frisches Apfelaroma mit zarter Zitrusnote im Duft, angenehme pfeffrige Würze mit anregender Frucht im Geschmack, ein perfektes Trinkerlebnis für viele Gelegenheiten, perfekt zu Schweinefleisch

yellow with green sheen, fresh apple flavour with tender citric scent, pleasant peppery relish with stimulating fruit in taste, perfect to pork, a wine for many occasions

2016, Cuvée Weiß PUR - Sauvignon Blanc/Muskateller/Chardonnay - 11,5 Vol.% 0,7 l Flasche / *bottle* € 33,00
- Tom Strommer, Neusiedlersee/Purbach

Bekannt aus „Austriacs nächster Top Winzer“, mittleres Gelb mit grünen Reflexen, in der Nase Stachelbeeren & Holunder, im Geschmack leichtfüßig & fruchtig, garantierter Trinkspaß
famous through „Austrias next Top Winemaker“, yellow with green sheen, light & fruity flavour, in the nose elderflower & gooseberry, fun to drink

2013, Cuvée Spätlese - Muskat Ottonel/Pinot Gris/Welschriesling - Süß - 12 Vol.% 0,7 l Flasche / *bottle* € 33,00
- Weinlaubenhof Kracher, Illmitz/Burgenland

Grüngelb, feine Nuancen der Wiesensblume in der Nase, gelbe Früchte am Gaumen, sehr erfrischend, gut integrierte Säure, langer Frucht nachhall, 91 Falstaff
citreous, fine hue of wild flowers in the nose, yellow fruits at the palate, very refreshing, good integrated acid, long reverberant fruit, 91 Falstaff, sweet

2015, NUSSBERG Wiener Gemischter Satz DAC - 14 Vol.% BIO WEIN 0,7 l Flasche / *bottle* € 45,00
- Fritz Wieninger, Wien/Stammersdorf

Helles Goldgelb, Silberreflexe, reife gelbe Tropenfrucht, feiner Touch von Blütenhonig, ein Hauch von reifen Quitten, facettenreiches Bukett, saftig, runde Textur, cremiger Körper, dezente Säurestruktur, vielseitig einsetzbar, mit gutem Entwicklungspotenzial, feine Holznuancen im Rückgeschmack, Falstaff 94/100
light gold yellow, silver sheen, mature tropic fruits, touch of honey, a touch of mature quince, divers flavour, juicy, round texture, creamy body, tender woody note in taste, restrained acid, all-round wine with potential, Falstaff 94/100

2013, Miraval Côtes de Provence Blanc - 100% Rolle-Vermentino - trocken - 13,5 Vol.% 0,7 l Flasche / *bottle* € 50,00
- Château Miraval by Jolie Pitt & Perrin, Provence/Frankreich

Der Weißwein von BRANGELINA: offenes Bukett, tropische Aromen (Mango/Ananas), mineralisch, rauchig, am Gaumen fleischig nach Pfirsich & Mandeln, einer der BESTEN Weißen aus der Provence

The White Wine of BRANGELINA: open bouquet, tropic fruits (mango/pineapple), mineralic, smokey, meaty at the palate with peach & almonds, one of the BEST white wines from the Provence

Heißgetränke / hot drinks

Verlängerter / *Black Coffee with Cream* € 3,30
Espresso € 3,30
Kaffee mit Schlag / *Black Coffee with Whipped Cream* € 3,80
Doppelter Espresso / *Double Espresso* € 4,20
Cappuccino € 4,20
Caffe Latte / *Latte* € 4,20
Heißer Kakao mit Schlag / *Hot Chocolate with Whipped Cream* € 4,20
Milch - kalt/heiß / *Milk - cold/hot* € 3,00
Heiße Milch mit Honig / *Hot Milk with Honey* € 3,20
Tee (Schwarzer, Earl Grey, Grüner, Früchte, Kräuter, Kamille, Pfefferminz) .. € 3,40
Tea (Black, Earl Grey, Green, Fruit, Herbal, Chamomile, Peppermint)
Tee mit Zitrone oder Milch / *Tea with Lemon or Milk* € 3,60

Tee mit Rum oder Schnaps / *Tea with Rum or Schnapps* € 4,60
Heißer Kakao mit Rum und Schlag € 5,60
Hot Chocolate with Rum and Whipped Cream
Almkaffee - Kaffee mit Whiskey und Schlag € 6,20
Black Coffe with Whiskey and Whipped Cream
Kaffee Baileys und Schlag € 6,20
Black Coffee with Baileys and Whipped Cream
Kaffee Amaretto und Schlag € 6,20
Black Coffee with Amaretto and Whipped Cream
Jagatee € 5,20
Typical Austrian hot Black Tea with loads of Alcohol - secret house recipe
Glühwein / *Mulled Wine* € 5,20



Getränke Alkoholfrei / non-alcoholic beverages **NEU**

Coca-Cola, Fanta, Sprite, Almdudler, Spezi 1/4 l € 3,10
Coca-Cola, Fanta, Sprite, Almdudler, Spezi gespritzt mit Soda oder Wasser 1/4 l € 2,20
Coca-Cola, Fanta, Sprite, Almdudler, Spezi diluted with Soda or Tap Water
Apfel-, Johannisbeer-, Orangensaft / *Apple-, Black Current-, Orange Juice* 1/4 l € 3,10
Apfel-, Johannisbeer-, Orangensaft gespritzt mit Soda oder Wasser 1/4 l € 2,20
Apple-, Black Current-, Orange Juice diluted with Soda or Tap Water
Pago Säfte (Multi, Erdbeer, Pfirsich, Tomate) / *Pago Juices (Multivitamin, Strawberry, Peach, Tomato)* 0,2 l Flasche / *bottle* € 3,90
Pago Säfte (Multi, Erdbeer, Pfirsich, Tomate) gespritzt mit Soda oder Wasser 1/3 l € 4,50
Pago Juices (Multivitamin, Strawberry, Peach, Tomato) diluted with Soda or Tap Water
Mineralwasser / *Mineral sparkling Water* kl. Flasche / *small bottle* € 3,20
Mineralwasser / *Mineral sparkling Water* gr. Flasche / *big bottle* € 6,90
Soda Wasser / *Soda Water* 1/4 l € 1,20
Hornquell Wasser / *Hornspring Tap Water* 1/4 l € 1,20
Ski Wasser / *Ski Water (Tap Water with Syrup)* 1/4 l € 2,00
Organics by Red Bull Ginger Ale BIO 0,25 l Dose / *can* € 4,50
Organics by Red Bull Tonic Water BIO 0,25 l Dose / *can* € 4,50
Organics Bitter by Red Bull Lemon BIO 0,25 l Dose / *can* € 4,50
Organics by Red Bull Simply Cola BIO 0,25 l Dose / *can* € 4,50
Red Bull 0,25 l Dose / *can* € 4,50
Coca-Cola Light & Coca-Cola Zero 0,33 l Flasche / *bottle* € 4,20
Eistee Zitrone 0,33 l Flasche / *bottle* € 3,10

Spirituosen / spirits **NEU**

Obstler / *Mixed Fruit Schnapps* 2 cl € 2,90
Marille / *Apricot Schnapps* 2 cl € 3,30
Williams / *Pear Schnapps* 2 cl € 3,30
Zirben / *Swiss Stone Pine Schnapps* 2 cl € 3,30
go-gosau ALM (Haselnuss) / *Hazelnut Schnapps* 2 cl € 3,70
Hüttengeist „der Geheimtipp - da wird da ganz wuschig“ / *Hüttengeist „Insider Tip - it will make u hot“* 2 cl € 3,70
Kirsch / *Cherry* 2 cl € 3,70
Weichsellikör / *Sour Cherry Liqueur* 2 cl € 3,80
Bärl (Himbeerschnaps mit gefrorener Himbeere) / *Raspberry Schnapps with a frozen Raspberry* 2 cl € 3,80
Besoffene Marille mit Frucht / *Brandied Apricots* 2 cl € 3,80
Besoffene Birne mit Frucht / *Brandied Pears* 2 cl € 3,80
Besoffene Feige mit Frucht / *Vodka Fig* 2 cl € 3,80
Original Bombardino (warmer Eierlikör mit Rum & Sahnehaube) / *warm Egg Liqueur with Rum & Whipped Cream* 2 cl € 3,90
Schoko Küsschen (Schokolikör mit Sahnehaube) / *Chocolate Kiss (Chocolate Liqueur with Whipped Cream)* 2 cl € 3,90
Heiße Witwe (heiße Zwetscke mit Sahne und Zimt) / *Hot Widow (hot Plum Liqueur with Whipped Cream & Cinnamon)* 2 cl € 3,90
Klopfer 2 cl € 3,70
Haxn Spreizer (Vodka, Zitronensaft, Zucker) / *Vodka, Lemon Juice, Sugar* 2 cl € 4,10
Alpentequila (Obstler, Speck, Kren) / *Mixed Fruit Schnapps, Bacon, Horsaeradish* 2 cl € 4,10
Jägermeister / *Jaegermeister (German Herbal Liqueur)* 2 cl € 3,90
Becherovka / *Czech Herbal Liqueur* 2 cl € 3,90
Ramazotti mit Eis & Zitrone / *Italian Herbal Liqueur with Ice & Lemon* 2 cl € 4,10
Baileys / Amaretto 2 cl € 3,70
Absolut Vodka / Gin / Jim Beam 2 cl € 3,70
Rum / Malibu / Bacardi / Captain Morgan / Havana Club 2 cl € 3,70
Weinbrand / *Brandy* 2 cl € 3,70
REISETBAUER Jr., Steirische Zwetschke, BRANDSTATT aus der Selektion Paula Bosch / *clear Styrian Plum* 2 cl € 5,50
REISETBAUER Jr., Marille, BRANDSTATT aus der Selektion Paula Bosch / *clear Apricot* 2 cl € 5,50
REISETBAUER Jr., Birne, BRANDSTATT aus der Selektion Paula Bosch / *clear Pear* 2 cl € 5,50
REISETBAUER Apfel 2 cl € 8,00
REISETBAUER Quitte 2 cl € 8,50
REISETBAUER Axberg Vodka 2 cl € 5,50
REISETBAUER Blue Gin 2 cl € 5,50
Hennessy VS Cognac 2 cl € 5,00
Remy XO Cognac 2 cl € 9,00

Die starken Kurzen (2 cl Sprit + 0,1 l AF) **NEU**

The short strong ones (2 cl ground spirit + 0,1 l non-alcoholic Beverage)

Bombe (Tequila + Sprite) 2 cl + 2 cl € 3,90
Tequila mit Orange / *with pieces of Orange* 2 cl € 3,90
Whiskey Cola / *Whiskey Coke* (Jim Beam) € 4,20
Cola Rum / *Coke with Rum* (Strohrum) € 4,20
Vodka Orange € 4,20
Malibu Orange € 4,50
Captain Cola / *Captain Coke* € 4,50
Bacardi Cola / *Bacardi Coke* € 4,50
Flying Muh (Jägermeister + Milch) / *Jaegermeister + Milk* € 4,50
Flügerl (Roter Vodka + Red Bull) / *Red Vodka + Red Bull* € 4,70
Flying Hirsch (Jägermeister + Red Bull) / *Jaegermeister + Red Bull* € 4,70
Toter Hirsch (Jägermeister + Whiskey) / *Jaegermeister + Whiskey* € 4,70
Whiskey Red Bull (Jim Beam) € 4,70
Captain Bull / *Captain Red Bull* € 4,70

Die geistigen Langen (4 cl Sprit + 0,2 l AF) **NEU**

The holy long ones (4 cl ground spirit + 0,2 l non-alcoholic Beverage)

Caipirinha 1/4 l € 12,50
Havana Club Cola / *Havana Club Coke* € 8,00
Johnny Walker Cola / *Johnny Walker Coke* € 8,00
Gin Tonic € 9,90 / mit Premium Blue Gin € 13,90
Vodka Lemon € 9,90 / mit Premium Axberg Vodka € 13,90
Vodka Red Bull € 9,90 / mit Premium Axberg Vodka € 13,90
Beton (Becherovka + Tonic) € 9,90
Campari Soda/Orange € 7,00



Wingradec Bar Ischl - Druck: Satz & Preisfehler vorbehalten - Inhaltspreise - Die Wallner GmbH übernimmt keine Haftung für die Richtigkeit und Vollständigkeit der Information über allergene Inhaltsstoffe ihrer Produkte.

Essen & Trinken Food & Beverages



ALM
go-gosau
www.gogosau.at Dachstein West

Wallner GmbH
A-4824 Gosau, Schüttangerstraße 2
☎ 00 43 (0) 699 / 11 49 65 38
info@gogosau.at

Spirituosen Flaschen & Kombo Karte Spirit Bottle & Combo Menu

Flaschen / bottles **NEU**

Captain Morgan Rum, Absolut Vodka, Bacardi Blanca, Jim Beam Whiskey & Golden Tequila
inkl. 1 l AF od. 3 Red Bull / incl. 1 l non-alcoholic Beverage or 3 Red Bull 0,7 l Flasche / *bottle* € 89,00
PREMIUM Axberg Vodka, Blue Gin
inkl. 1 l AF od. 3 Red Bull / incl. 1 l non-alcoholic Beverage or 3 Red Bull 0,7 l Flasche / *bottle* € 99,00
Absolut Vodka
inkl. 4 l AF od. 10 Red Bull / incl. 4 l non-alcoholic Beverage or 10 Red Bull 4,5 l Flasche / *bottle* € 430,00
Jack Daniels Whiskey
inkl. 2 l AF od. 5 Red Bull / incl. 2 l non-alcoholic Beverage or 5 Red Bull 3 l Flasche / *bottle* € 410,00
Captain Morgan Rum
inkl. 2 l AF od. 5 Red Bull / incl. 2 l non-alcoholic Beverage or 5 Red Bull 3 l Flasche / *bottle* € 350,00

Zum Woarm werd'n ... Zahl 10 Trink 11 / warm up ... Pay 10 Drink 11 **NEU**

11 x go-gosau ALM (Haselnuss Schnaps) / Hazelnut Schnapps € 37,00
11 x 1/3 Bier / Small Beer € 41,00
11 x G'spritzer weiß / White Wine blended with Soda € 39,00
11 x Jägermeister / Jaegermeister (German Herbal Liqueur) € 39,00
11 x „Geheimtipp“ Hüttengeist / „Insider Tip“ Hüttengeist € 37,00
11 x Besoffene Marille, Birne od. Vodka Feige (1 Sorte) / Brandied Apricots or Pears or Vodka Fig (1 Kind) € 38,00
11 x Schoko Küsschen (Schokoladen Likör mit Sahne) / Chocolate Kiss (Chocolate Liqueur with Whipped Cream) € 39,00
11 x Original Bombardino (warmer Eierlikör mit Rum & Sahne) / warm Egg Liqueur with Rum & Whipped Cream € 39,00

Nix für Schwitzer ... Zahl 20 Trink 24 / not for funks ... Pay 20 Drink 24 **NEU**

12 x 1/3 Bier + 12 x go-gosau ALM (Haselnuss Schnaps) / Small Beer + Hazelnut Schnapps € 78,00
12 x 1/3 Bier + 12 x Jägermeister / Small Beer + Jaegermeister € 80,00
12 x 1/3 Bier + 12 x „Geheimtipp“ Hüttengeist / Small Beer + „Insider Tip“ Hüttengeist € 78,00
12 x G'spritzer weiß + 12 Besoffene Feigen / White Wine blended with Soda + Vodka Fig € 77,00
12 x G'spritzer weiß + 12 Original Bombardino / White Wine blended with Soda + Original Bombardino € 78,00
12 x G'spritzer weiß + 12 Schoko Küsschen / White Wine blended with Soda + Chocolate Kiss € 78,00

Ihr Trinkgeld belohnt das ganze Service Team!

Suppen / soups

Kräftige Rindsbouillon mit Backerbsen oder Nudeln oder Fritatten € 5,20
Strong Beef Broth with Soup Pearls or Noodles or sliced Pancakes

Hausgemachte Erbsencremesuppe / Homemade Cream of Pea Soup € 6,20
mit 1 Stk. XL Sacher Würstel & Semmerl / *with 1 Piece of XL Sacher Sausage & a Bun* **Aufpreis/Surcharge € 3,00**

Gulaschsuppe (kein kleines Süppchen) mit Semmerl / *Goulash Soup (not a small bowl) with a Bun* € 7,40

Almtopf (kein kleines Süppchen) mit Rindfleisch, Gemüse und Nudeln € 7,40
Strong Beef Broth (not a small bowl) with Beef Cuts, Vegetables and Noodles

Salate / salads

Gemischter Salat oder Blattsalat mit Essig-Öl Dressing € 5,80
Mixed Salad or Mix of Greens with Vinegar-Oil Dressing

Krautsalat / Coleslaw € 4,80

Bunte Salatwiese mit Cocktail Dressing und wahlweise mit
Mixed Salad with Marie Rose Sauce and a choice of
Thunfisch / Tuna Flakes € 12,50
Schinken- & Käsestreifen / Ham- & Cheese Strips € 12,50
Gebackene Hendlstreifen / Deep Fried Chicken Strips € 13,50

Bunte Blattsalate mit Essig-Öl Dressing und wahlweise mit
Mix of Greens with Vinegar-Oil Dressing and a choice of
Gebratenes Hühnerbrustfilet / Grilled Chicken Breast € 14,50
Gebratene Riesengarnelen (4 Stk.) in Knoblauch & Chilli / King Prawns (4 pieces) grilled in Garlic & Chilli € 16,50

Vom Schweinderl „GRUNZ GRUNZ“ /from the Piglet „GUTSI GUTSI“

Gebackenes Schopfschnitzel „Wiener Art“ vom Salzkammergut Schweinderl mit Preiselbeeren & Petersilkartoffel oder Pommes Frites € 14,50
Deep fried Escalope „Style Viennoise“ of Neck of Pork from the Salzkammergut Pig (local) with Cranberries & Parsley Potatoes or French Fries

Die Großen Ripperl - Schweinebauch Rippen im amerikanischen Schnitt, saftig, fleischig unverwechselbar im Geschmack, klassisch mit Potato Wedges & 2erlei Dip € 17,50
The BIG Ribs - Belly Pork Ribs American Cut, juicy, meaty, distinctiv taste, served with Potato Wedges & two kinds of Dip

Die BESTE Schweinsstelze - ca. 1200gr (Rohgewicht) zartes, saftiges Schweinefleisch mit knuspriger Kruste, Bort, Senf und Kren für 2 Personenpro Person/*per person* € 18,90
The BEST Leg of Pork - appr. 1200gr (gross weight) tender, juicy Pork Meat with Crackling, Brown Bread, Mustard and Horseradish, for 2 people

Dolce Vita & same, same but different

go-go Lasagne mit cremiger Tomaten-Gemüsebolognese & Käse überbacken € 10,90
Lasagne with creamy Tomato-Vegetable Bolognese gratinated with Cheese

Pizza Regina (Tomate, Käse, Schinken) / Pizza with Tomato, Cheese and Ham..... € 11,20

Pizza Salami (Tomate, scharfe Salami, Käse, Chilli) / Pizza with hot Salami, Chilli, Tomato & Cheese € 11,20

Pizza Tonno (Tomate, Käse, Thunfisch, Zwiebel) / Pizza with Tuna, Onion, Tomato & Cheese..... € 11,20

Gemüse Curry leicht pikant mit Reis / Vegetable Curry zesty flavoured with Rice € 10,90
mit gebratenem Hühnerbrustfilet plus € 6,00 / with grilled Chicken Breast add € 6,00 **Aufpreis/Surcharge**
mit 4 Stk. Riesengarnelen plus € 8,00 / with 4 pieces of King Prawns add € 8,00 **Aufpreis/Surcharge**
Weinbergsschnecken (6 Stk.) mit Kräuterbutter überbacken, getoastetes Weißbrot € 13,50
Escargot (edible Snails) - 6 pieces au gratin with herbal Butter, toasted White Bread

Dessert / sweet stuff

Sacherschnitte mit Schlag / Sacher Cake (Chocolate Cake) with Whipped Cream..... € 5,50

Apfelstrudel / Topfenstrudel mit Vanillesoße oder mit Vanilleeis oder mit Schlag € 6,50
Apple or Curd Strudel with Vanilla Sauce or with Vanilla Ice Cream or with Whipped Cream

Hausgemachte Palatschinken (2 Stk.) wahlw. mit Marillen-/Preiselbeermarmelade oder Nutella ... € 6,40
Homemade Pancakes (2 Pieces) with the choice of Apricot-/Cranberry Jam or Nutella

Hausgemachtes Tiramisu / Homemade Tiramisu € 6,70

Eiskaffee oder Eisschokolade / Iced Coffee or Iced Chocolate € 6,40

Heiße Liebe, Vanilleeis mit heißen Himbeeren / Vanilla Ice Cream with warm Raspberries € 6,70

Coupe Dänmark, Vanilleeis mit heißer Schokosoße / Vanilla Ice Cream with warm Chocolate Sauce .. € 6,70

go-gosau ALM Becher, Vanilleeis mit Kompott Birnen / Vanilla Ice Cream with stewed Fruit (Pear) € 6,70
Eispalatschinke gefüllt mit Vanilleeis, Schokosoße, Schlag & Mandelsplitter € 7,90
Pancake stuffed with Vanilla Ice Cream, Whipped Cream, Almonds & Chocolate Sauce

Hausgemachte frische Waffel mit Schlag / Homemade fresh Waffle with Whipped Cream .. € 6,70
wahlw. mit Nutella oder Zwetschkenröster oder heißen Himbeeren / *with your choice of Nutella or Plum Compote or hot Raspberries*
Plus Vanilleeis / Add Vanilla Ice Cream **Aufpreis/Surcharge**.....€ 1,20

Burger, Steak & Co.

go-go Burger, gigantische 200gr zu 100% pures, österreichisches Rindfleisch (Hack) „homestyle“, Brot vom heimischen Bäcker, Tomate, Zwiebel, Speck, Käse & Salatblatt € 9,90

Giant Burger with 200gr of 100% pure, Austrian shredded Beef „homestyle“, Bun from the local Bakery, Tomato, Onion, Bacon, Cheese & Salad Leaf

BLT Sandwich - Roggen Toast gefüllt mit gebratenem Speck, Käse, Tomate & Salatblatt € 9,50
BLT Sandwich - Soft Rye Bread filled with fried Bacon, Cheese, Tomato & Salad Leaf

go-go Steak Toast - Roggen Toast mit Rinderfilet, Käse & Zwiebel-Gemüseragout, Cocktail Sauce € 14,90
Steak Toast - Soft Rye Bread with Beef Tenderloin, Cheese & Onion-Vegtable Stew, Marie Rose Sauce

Portion Pommes Frites / Portion of French Fries € 4,90

Portion Potato Wedges € 4,90

Nachos mit hausgemachtem Salsa- & Käse Dip (scharf) / Nachos with homemade Salsa- & Cheese Dip (hot) ... € 7,50

Filet Steak 200gr (Rohgewicht) mit Pfefferbutter & Pommes Frites oder Salat - angebraten/roh serviert am heißen Stein € 35,00
Tenderloin/Filet Steak 200gr (gross weight) with Pepper Butter & French Fries or Salad - served rare (turned once) on a hot Steakstone

CHATEAUBRIAND (doppeltes Rinderfiletsteak) 500gr (Rohgewicht) mit Sauce Hollandaise & Pommes Frites oder Salat - angebraten/roh serviert am heißen Stein € 74,00
CHATEAUBRIAND (beef tenderloin - double cut steak) 500gr (gross weight) with Sauce Hollandaise & French Fries or Salad - served rare (turned once) on a hot Steakstone

Zusätzlich zu Ihrem Steak: / Additionally to your steak:
2 Stk. Riesengarnelen plus / 2 pieces of King Prawns add**Aufpreis/Surcharge**€ 4,00

Für Kinder / for kids

Gebackene Hendlstreifen mit Pommes / Deep Fried Chicken Strips with French Fries € 6,20

Kleine Spaghetti mit Fleischsauce / Small Pasta with Meat Sauce € 6,20

Grillwürstel (1 Stk. XL Sacherwürstel) mit Pommes Frites € 6,20
1 Piece of fried XL Sacher Sausage with French Fries

Bernerwürstel (1 Stk. XL Sacherwürstel) mit Pommes Frites € 7,20
1 Piece of fried XL Sacher Sausage stuffed with Cheese, coated with Bacon & French Fries

Lasagne mit cremiger Tomaten-Gemüsebolognese & Käse überbacken € 8,20
Lasagne with creamy Tomato-Vegetable Bolognese gratinated with Cheese

Kinderwiener vom Salzkammergut Schwein mit Pommes Frites € 9,20
Childrens Escalope Viennoise from the Salzkammergut Pork (local) with French Fries

Skihütten Klassiker / ski lodge classics

XL Grillwürstel (Sacherwürstel 170gr) mit Pommes Frites € 10,50
XL Grilled Sausage - fried Sacher Sausage 170gr & French Fries

Hausgemachte XL Bernerwürstel (Sacherwürstel 170gr) mit Pommes Frites € 11,90
Homemade XL Fried Sausage „Berner Style“ - Sacher Sausage 170gr, stuffed with Cheese, wrapped with Bacon & French Fries

Gosinger Käsespätzle - hausgemachte Spätzle mit viel eigener Käsemischung & Zwiebel € 11,50
Typical Austrian Dish - homemade Pasta (Spätzle) with lots of own made Cheese Mixture & Onions

Spaghetti mit Fleischsauce & Parmesan / Pasta with Meat Sauce & Parmesan Cheese..... € 10,50

Feurige Hühnerflügel mit Potato Wedges & 2erlei Dip..... € 12,90

Spicy Chicken Wings with Potato Wedges & two kinds of Dip

go-gosau ALM Jausenbrettl ab 2 Personen und mehr, Brot, Butter, Speck, Käse, fein garniertpro Person/*per person* € 11,90

go-gosau ALM Jause, typical Austrian cold lunch/break platter for 2 or more, Brown Bread, Bacon, Cheese, delicate Garnish

Käsefondue ab 2 Personen inkl. 2 cl Kirschnschnaps pro Person/*per person* € 17,00
Cheese Fondue for 2 incl. 2 cl Cherry Schnapps (Kirsch)

Riesengermknödel mit Butter oder Vanillesoße€ 7,90

Yeast Dumpling with Poppy Seed & Butter or Vanilla Sauce

Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster oder Apfelmus € 11,50
Chopped Pancakes with Plum Compote or Apple Sauce

go-go Würstel - XL Würstel (Sacherwürstel mit Senf, Kren & Semmerl) € 6,90
The Sacher Sausage (XL) with Mustard, Horseradish & a Bun

Schinken Käse Toast, Ketchup & Majo / Ham and Cheese Toast with Ketchup & Mayonnaise.. € 6,90

Extra je Scheibe Brot / Additional slice of Bread € 1,00

Extra je Semmerl / Additional Bun € 1,20

Extra Ketchup oder Majo je Stk. / Additional Ketchup or Mayonnaise per piece € 0,70

Prickelndes / sparkling stuff NEU NEW

Rose Secco Hillinger 0,2 l Flasche / *bottle* € 14,00
Rose Secco Hillinger 0,7 l Flasche / *bottle* € 33,00

- Leo Hillinger, Neusiedlersee Hügelland/Jois
100% Pinot Noir Trauben gemacht, Erdbeernote, feine Säure, elegant, erfrischend
100% Pinot Noir grapes, strawberry scent, smooth acid, elegant, refreshing

Tomasecco - Secco Rose 0,7 l Flasche / *bottle* € 33,00
- Tom Strommer, Nesiedlersee/Purbach - Frisch, fruchtig, beerig / *fresh, fruity, flavour full of berries*

Champagner Laurent Perrier Brut – Domaine Laurent-Perrier, Tours sur Marne/Frankreich..... 0,2 l Flasche / *bottle* € 28,00
Chardonnay/Pinot Noir/Pinot Meunier Trauben, frisch, elegant und leicht **0,7 l Flasche / *bottle* € 90,00**
Chardonnay/Pinot Noir/Pinot Meunier grapes, fresh, elegant and light

Champagner Laurent Perrier Cuvée Rose 0,7 l Flasche / *bottle* € 140,00
- Domaine Laurent-Perrier, Tours sur Marne/Frankreich
Pinot Noir Trauben, lachsrosa Farbe, sehr frisch, Beeren Duft- & Geschmackspalette - Erdbeeren/Brombeeren/schwarze Johannisbeere/ Himbeeren, Frucht dominiert am Gaumen, weich und sehr rund, feine Perle, zarter Abgang
Pinot Noir grapes, salmon pink colour, very fresh, berry scent- & taste range - strawberry/blackberry/black current/raspberry, fruit dominates the palate, soft and very round, fine bead, tender finish

Champagner Moët & Chandon Ice Imperial - Demi Sec0,7 l Flasche / *bottle* € 125,00
- Moët & Chandon/Epemay/Frankreich **1,5 l Flasche / *bottle* € 245,00**
Der „Erste“ den man auf Eis trinken muß, aus 40-50% Pinot Noir, 30-40% Pinot Meunier & 10-20% Chardonnay Trauben, tiefes Gold mit Bernstein Strähnchen, tropisches Aroma (Mango, Guave) gemischt mit der Pracht von Nektarinen & Himbeeren, fleischig süß nach Karamel & Quitte, erfrischende Säure der Grapefruit & des Ingwer, jung, frei, frisch
the „first“ which has to be drunk on Ice, made of 40-50% Pinot Noir, 30-40% Pinot Meunier & 10-20% Chardonnay grapes, deep gold with amber highlights, aroma of tropical fruits (mango, guava), the sumptuousness of nectarine & raspberry, fleshy sweetness of caramel & quince, refreshing acidity of grapefruit & ginger, young, free, fresh

Champagner Moët & Chandon Ice Imperial Rose - Demi Sec0,7 l Flasche / *bottle* € 175,00
- Moët & Chandon/Epemay/Frankreich **1,5 l Flasche / *bottle* € 345,00**

Der „Erste & Einzige“ Rose Champagner den man auf Eis trinken muß, aus 45-55% Pinot Noir davon 10% Rotwein für die Intensität & Struktur, 35-45% Pinot Meunier davon 10% Rotwein für das Fleischige, Vollmundige & die Harmonie sowie 5-10% Chardonnay Trauben für den erfrischenden Abgang
the „first & only“ Rose Champagne which needs to be drunk on Ice, made of 45-55% Pinot Noir of which 10% red wine for the intensity & structure, 35-45% Pinot Meunier of which 10% red wine for the full-bodied, richness & harmony as well as 5-10% Chardonnay grapes for the refreshing finish
Lebhafte Pink mit goldigen Nuancen, duftet nach Preiselbeere - Moosbeere & Sauerkirsche, saftig durch Feige & Nektarine, appetitanregend duch die Grenadine, erfrischernder Abgang der bittersüßen rosa Grapefruit, ausbalancierte Fruchtsüße & Frische
vivid pink with golden highlights, fragrant after tigon - cranberry & morello cherry, juicy coz of fig & nectarine, appetizing note of grenadine, refreshing finish of bittersweet pink grapefruit, balanced fruitiness & freshness

Champagner Moët & Chandon NIR Nectar Imperial Rose Luminous Edition - Sec0,7 l Flasche / *bottle* € 210,00
- Moët & Chandon/Epemay/Frankreich **1,5 l Flasche / *bottle* € 450,00**
Highlight limitierte Edition Sammlerflasche mit Licht am Boden der Flasche. Perfekt pur oder auf Eis, die Assemblage umfasst 45 bis 55 % Pinot Noir (rot), wobei hiervon 10 % als Rotwein gekellert wurden, 35 bis 45 % entfallen auf die rote Rebsorte Pinot Meunier (ebenfalls 10 % davon Rotwein) und lediglich 5 bis 10 % sind der weißen Rebsorte Chardonnay gewidmet, strahlendes Korallenrot mit intensiven goldenen Akzenten, Aromen von reifen roten Früchten wie Erdbeere, Himbeere und Granatapfel komplementieren Anklänge süßer Gewürze und frischer Minze, der Geschmack ausgewogen am Gaumen vereint Struktur, Geschmeidigkeit und Frische mit einem Hauch von Süße, die Textur ist fett und saftig, im Finale klingt Blutorange an
Highlight limited collectors edition: bottle with light on the bottom. Perfect either pure or on ice, Pinot Noir (45-55% but only 10% pressed as red wine), 35-45% Pinot Meunier (10% only red), 5-10% Chardonnay, bright coral red with gold sheen, aroma of red mature berries like strawberry, raspberry & pomgranate with hints of fresh mint & sweet herbs, balanced taste unites structure, freshness & softness with a mist of sweetness, texture is strong & juicy, in the final blood orange comes out

Offene Weine / open wines NEU NEW

Blauer Zweigelt, Gerhard & Horst Kolkmann, Wagram/Fels - Rotwein leicht, trocken / *Red Wine light, dry* 1/8 l € 3,30
2016, Cuvée Rot PUR - Syrah/Merlot/Blaufränkisch - 13 Vol.-% - Tom Strommer, Neusiedlersee/Purbach 1/8 l € 6,00
Grüner Veltliner, Gerhard & Horst Kolkmann, Wagram/Fels - Weißwein frisch, jung, trocken / *White Wine fresh, young, dry* 1/8 l € 3,30
2013, Cuvée Spätlese - Muskat Ottonel/Pinot Gris/Welschriesling - Süß - 12 Vol.%, Weinlaubenhof Kracher, Illmitz/Burgenland 1/8 l € 5,50
2016, Cuvée Weiß PUR - Sauvignon Blanc/Muskateller/Chardonnay - 11,5 Vol.-% - Tom Strommer, Neusiedlersee/Purbach 1/8 l € 6,00
G' spritzler (weiß/rot) / *Red or White Wine blended with Soda* 1/4 l € 3,90
G' spritzler süß (weiß - Sprite/rot - Coca-Cola) / *Red or White Wine mixed with Lemonade (white - Sprite/red - Coca-Cola)* 1/4 l € 4,90
Aperol Spritzer / *White Wine blended with Soda & Aperol Liqueur served with Ice* 1/4 l € 5,60
(H)ugo à Go-Go / *White Wine blended with Soda, Elder Syrup & Lime served with Ice* 1/4 l € 5,60

Bier vom Fass / draught beer

Gösser Märzen / *Maerzen (Lager)* 1/3 l € 4,10
Gösser Märzen / *Maerzen (Lager)* 1/2 l € 4,60
Gösser Naturradler / *Shandy* 1/3 l € 4,10
Gösser Naturradler / *Shandy* 1/2 l € 4,60
Hofbräu Weizen / *Weiss (White) Beer* 1/3 l € 4,30
Hofbräu Weizen / *Weiss (White) Beer* 1/2 l € 5,00
Weizen Sprite/Coca-Cola/Red Bull 1/3 l € 4,30
Weiss (White) Beer mixed with Sprite/Coca-Cola/Red Bull

Weizen Sprite/Coca-Cola/Red Bull 1/2 l € 5,00
Weiss (White) Beer mixed with Sprite/Coca-Cola/Red Bull
Hofbräu alkoholfreies Weizen 1/2 l Flasche / *bottle* € 5,00
non-alcoholic Weiss (White) Beer
Gösser alkoholfreies Bier..... 0,33 l Flasche / *bottle* € 4,10
non-alcoholic Beer

! Allergene / allergen !

Unser Service informiert Sie sehr gerne über Allergene Zutaten, welche in unseren Produkten enthalten sein könnten. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Our service crew is happy to inform you about allergen ingredients, which might be contained in our products. The labelling of the 14 main allergen is carried out by legal standards and only mentioned if contained in the end product.

Above all there are more substances, which may provoke food allergy or other indisposition.

In spite of careful production of our food, there might be other elements of substances next to the marked ingredients, which are used during the production process in our kitchen.