

Kulinarischer Kalender 2026

26. März 2026

CHRISTOPH PARZER × KATE & KON × BORDEAUX × NON ALCOHOLIC PAIRING

FASTEN ODER VÖLLERN

Menüabend mit Querverkostung: Bordeaux trifft alkoholfreie Pairings

Ein Menü, zwei Welten – **direkt im Vergleich**.

Zu jedem Gang servieren wir Ihnen **einen klassischen Bordeaux-Wein und ein kreatives alkoholfreies Pairing-Getränk**. So erleben Sie Aromen, Texturen und Kontraste Seite an Seite – Glas für Glas.

Mal kraftvoll und tief, mal frisch und überraschend – beide Begleitungen sind präzise auf die Gerichte abgestimmt und laden zum Entdecken, Vergleichen und Diskutieren ein.

Ein Genussabend für Neugierige, Weinliebhaber und alle, die neue Wege des Pairings erleben möchten.

Präsentiert werden die Weine persönlich von **KATE&KON**, Ihrem Weinhändler für charakterstarke Weine mit Herkunft und Seele. Freuen Sie sich auf einen Abend voller Tiefe, Eleganz und perfekter Harmonie zwischen Glas und Teller – ein Fest für Genießer/innen und Weinliebhaber/innen gleichermaßen.

Menü & Meisterwerke im Glas

Ein besonderer Abend im Goldenen Hirschen Gmunden:

Ein fein abgestimmtes Menü trifft auf außergewöhnliche Weine, präsentiert von KATE&KON. Ein genussvoller Streifzug durch Bordeaux – elegant, tiefgründig und unvergesslich.

Preis

€ 190 pro Person

inkl. Aperitif, Weinbegleitung, Wasser & Kaffee

Termin

Samstag, 26. März 2026

Beginn: 18:00 Uhr

Ort: **Zum Goldenen Hirschen**, Gmunden

Reservierung

Da die Plätze streng limitiert sind, empfehlen wir eine frühzeitige Reservierung.

Telefon: +43 7612 23444

E-Mail: info@hirschengmunden.at

BORDEAUX × Signature-Menü von Christoph Parzer

Goldener Hirsch Gmunden

März | Regional verankert · Französisch interpretiert

Amuse-Bouche

Brandade vom Kabeljau
Salzkartoffel, Olivenöl, Schnittlauch

Tartelette von der Gänseleber
Apfel-Gel, Brioche



ATTERSEESAIBLING

buttermilch | grüner apfel | petersilienwurzel | frühlingskresse



JAKOBMUSCHEL AUS DER NORMANDIE

3x sellerie | nussbutter-velouté



KALB

consommé | trüffelraviolo | confierter lauch | madeira essenz



STEINBUTT

Sauce vin jaune | erster spargel | haselnuss



REHRÜCKEN AUS DEM SALZKAMMERGUT

rosa gebraten | sauce grand veneur | topinambur | birne



VALROHNA

valrhona schokolade | kaffee-eis | schwarze johannisbeere | kakao

17. April 2026

Exklusives 6-Gänge-Gourmet-Menü mit Starwinzer Franz Hirtzberger

17. April 2026 – Zum Goldenen Hirschen, Gmunden

Ein Abend für Feinschmecker und Weinliebhaber: Erleben Sie ein außergewöhnliches **6-Gänge-Menü**, perfekt abgestimmt auf die **weltberühmten Weine von Franz Hirtzberger aus der Wachau**.

- **6-Gänge-Signature-Menü** – kreativ, elegant und saisonal interpretiert
 - **Weinbegleitung von Franz Hirtzberger persönlich** – erleben Sie seine Weine in Kombination mit kulinarischen Highlights
 - **Exklusive Atmosphäre** in der Hirschenstube – luxuriös, intim und stilvoll
 - Inspiration aus **regionalen Produkten** und internationalen Einflüssen
-

- Limitiertes Event – exklusiv für wenige Gäste
 - Direkter Kontakt zum **Starwinzer Franz Hirtzberger**
 - Perfekte Kombination aus **Haubenküche und Spitzenwein**
-

17. April 2026 – Zum Goldenen Hirschen, Gmunden

Start 18:00 Uhr

280€ pro Person inklusive Menü, Weinbegleitung mit den Weinen von Franz Hirtzberger, BWT Diamont Water & Kaffee

CHRISTOPH PARZER & FRANZ HIRTZBERGER

FRÜHLINGSAUFTAKT

SAIBLING

wachauer riesling-gelee | saibling | wildkräuter | saiblingkaviar



MONDSEEZANDER

grüner spargel | grüne veltliner beurre blanc | foie gras



JAKOBSMUSCHEL

spinate | traunkrebse | béarnaise | dill



ATTEROX

urkarotte | spargel | pommes pavé | sauce monthé



RHABARBER

roquefort | minze | sauerteig



WACHAUER MARILLE

„marillenknödel“ | weiße schokolade | haselnuss



5. April 2026 Ostersonntag

Ostersonntag im Goldenen Hirschen – Festlicher Mittagsgenuss für die ganze Familie

5. April 2026 · Exklusiv geöffnet zum Oster-Mittagstisch

Am **Ostersonntag öffnen wir den Goldenen Hirschen ausnahmsweise bereits zu Mittag**, um Ihnen und Ihren Liebsten einen besonderen Feiertag zu schenken – geprägt von **kulinarischer Raffinesse, familiärer Wärme** und einem **stimmungsvollen Ambiente**, das Tradition und Eleganz miteinander verbindet.

Wir servieren ein feines **3- bis 5-Gänge-Ostermenü**, das den Frühling zelebriert und hochwertige **regionale Produkte** mit ausgewählten **internationalen Akzenten** verbindet. Ein Mittag voller Genuss – perfekt für Familien, Paare und Freunde, die Ostern gemeinsam feiern möchten.

Termin & Uhrzeit

Ostersonntag, 5. April 2026 mittags geöffnet ab 11:30 Uhr

Begrenzte Plätze – exklusiv für diesen Feiertag.

Reservierung empfohlen

Feiertage füllen sich erfahrungsgemäß rasch.

Telefon: +43 7612 23444

E-Mail: info@hirschengunden.at

Forelle & Spargel „Royal“

Bärlauch-Emulsion | Zitronenkaviar | grüner Spargel | Frühlingsblüten



Saibling

Radieschen | Yuzu | Dillöl | Verbene-Buttermilch | Rote-Rüben-Confit



Bärlauch

Schaumsuppe | confiertes Ei | Croutons | Röstzwiebel



Lamrücken

rosa gebraten | Kräuterkruste | cremiges Artischockenragout |
glasierte Karotten | Karottenvariation | Rosmarin-Lammjus

oder

Kalbsbrücken

rosa gebraten | Kräuterkruste | cremiges Artischockenragout |
glasierte Karotten | Karottenvariation | Rosmarinjus



Himbeere

weiße Schokolade | Pistazie | Rosen | Biskuit

Preis 3-Gang 60,00€

Preis 4-Gang 75,00€

Preis 5-Gang 90,00€

10. Mai 2025

Muttertag sonntags mittags geöffnet

Am Muttertag 2026 laden wir alle Mütter zu einem besonderen kulinarischen Erlebnis ein. Lassen Sie sich in der stilvollen Hirschenstube verwöhnen und genießen Sie ein frisches, frühlingshaftes Menü mit 3, 4 oder 5 Gängen – leicht, elegant und voller saisonaler Aromen. Jeder Gang ist mit Liebe zum Detail komponiert, um den Frühling auf den Teller zu bringen und die Sinne zu verzaubern.

Damit der Tag für jede Mutter unvergesslich wird, wartet zusätzlich eine kleine, liebevolle Überraschung, die den Moment besonders macht.

Ab **85 € pro Person** erleben Sie kulinarische Raffinesse, familiäre Atmosphäre und unvergessliche Genussmomente. Feiern Sie den Muttertag auf besondere Weise – im Goldenen Hirschen, wo jedes Detail auf die Freude und Wertschätzung unserer Gäste abgestimmt ist.

Muttertagsmenü

ZIEGENKÄSE

erbsen | minze | rhabarber| hafer

JAKOSMUSCHEL

spargel | lauch | safran| karotte

SEEFORELLE

zucchini | kohlrabi | safran| buttermilch

SEEFORELLE

zucchini | kohlrabi | safran| buttermilch

SALZKAMMERGUT KALB

dry aged rücken | morchel | kalbsschleppjus| frühlingskräuter

ERDBEERE

joghurt | walderbeeren | mandel| basilikum

Preis 3-Gang 60,00€

Preis 4-Gang 75,00€

Preis 5-Gang 90,00€

Preis 6-Gang 105,00€

13. Mai 2026

Regionale Genussreise durch den Goldenen Hirschen Gmunden

Heimatküche auf Weltreise trifft großen Riesling

Der Goldene Hirsch Gmunden lädt zu einer besonderen Genussreise ganz im Zeichen der Region. Ein fein komponiertes Menü mit saisonalen Zutaten in verschiedenen Gängen die uns durch das Haus führen, aus dem Salzkammergut und Oberösterreich zeigt, wie elegant und modern regionale Küche sein kann.

Begleitet wird das Menü von ausgewählten deutschen Rieslingen – präzise, mineralisch und voller Charakter. Präsentiert werden die Weine von KATE&KON

Freuen Sie sich auf einen Abend, an dem regionale Kulinarik und internationale Weinkultur eine perfekte Verbindung eingehen – frisch, klar und genussvoll.

13. Mai 2026 – Zum Goldenen Hirschen, Gmunden

Start 18:00 Uhr

190 € pro Person inklusive Menü, Weinbegleitung, BWT Diamont Water & Kaffee

Heimat x Alpin Sushi x Deutscher Riesling

STEINPILZE

dashi | schnittlauchöl | dim sum



ATTERSEESAIBLING IKEJIME STIL

sashimi | apfel | kren



KOHLRABI SASHIMI

yuzu | störkaviar | geräucherter stör



EI

onsenei | spinat | haselnusssoja



ZANDER

miso | lauch | rettich



„GERMKNÖDEL“

nussbutter | bärlauch | bergkäse



SALZKAMMERMERGUT KALB

dashi jus | sellerie | krenfrühlingszwiebel



BÜRGERMEISTERSTÜCK BLACK ANGUS

kumbusud | shiitake | waldpilze | fichte



TOPFEN

reis | apfel | miso-karamell



GRÜNTEE

matcha | honig | reiswaffel

3. Juli 2026 Schiffsländenfest Gmunden

Tradition, Genuss und beste Stimmung direkt am Traunsee!

Auch heuer ist der **Goldene Hirsch** wieder mit dabei und sorgt für kulinarische Highlights und geselliges Beisammensein.

Vorbeikommen, anstoßen und das Fest an der Schiffslände genießen – wir freuen uns auf euren Besuch!

6. August 2026

Romantisch & genussvoll

Mondscheinbummeln Gmunden – Genuss bei Nacht

Lichter, Musik und laue Sommerabende: Das Mondscheinbummeln macht Gmunden besonders.

Der **Goldene Hirsch** lädt euch ein zum Genießen, Anstoßen und Zusammensitzen. Kommt vorbei und erlebt einen stimmungsvollen Abend in bester Gesellschaft.

26. September 2025 OMAKASE ALPIN SUSHI MENÜ

„Omakase“ (お任せ) bedeutet auf Japanisch so viel wie „Ich überlasse es Ihnen“. Es ist kein Menü im klassischen Sinne – sondern eine Einladung, sich ganz dem Können und der Intuition des Küchenchefs anzuvertrauen.

Bei einem Omakase-Erlebnis stellt der Chef ein individuelles Menü zusammen – abgestimmt auf Saison, Frische der Zutaten und die Inspiration des Augenblicks. Jeder Gang ist eine Überraschung und wird mit größter Sorgfalt, handwerklichem Können und Respekt vor dem Produkt zubereitet

10 Gängiges OMAKASE Menü mit Köstlichkeiten aus Fernost und aus der Region

Preis 160€ inkl. Getränke etc.

Montag 5. Oktober 2025

Lichtbratlmontag Bratl in der Rein

Mittags und abends

Mit Live Musik Gans'lhaut Trio

Ab 18:00

MENÜ MITTAG UND ABEND

Kürbisschaumsuppe mit eingelegten Waldpilzen, Kernöl & Fichtencroutons

Zerlei vom heimischen Landwein

Gesurrter Schopfbraten & Schweinebraten vom Karrée mit

Spreckkrautsalat, Erdäpfel und Semmelknödel

Hausgemachte Zwetschken-Topfenknödel mit Butterbrösel & Zwetschkeneis

Preis 3 Gang Menü 45€ pro Person

Preis nur Brat'l 29€

24. Oktober 2025

ALBA/PIEMONT X TRÜFFEL & WEIN IM GOLDENEN HIRSCHEN

Trüffel aus Alba & Weine aus dem Piemont

Ein Abend im Zeichen des Piemont, Trüffel aus Alba & große Weine aus dem Herzen Norditaliens

Exklusiver Menüabend voller Geschmack, Eleganz & Leidenschaft –

Entdecken Sie die feine Kunst der piemontesischen Küche und erleben Sie einen Abend voller Aromen, die Geschichten erzählen – von nebligen Hügeln, jahrhundertealten Weingütern und dem geheimnisvollen weißen Gold des Piemont: dem Trüffel aus Alba.

Wir laden Sie herzlich ein zu einem kulinarischen Erlebnis der besonderen Art:

Frischer weißer Trüffel aus Alba

Der „Tuber magnatum pico“ – einer der kostbarsten und aromatischsten Trüffel der Welt – wird frisch vor Ihren Augen gehobelt und veredelt unsere Gänge auf einzigartige Weise.

Erlesene Weine aus dem Piemont

Barolo, Barbaresco, Arneis, Barbera: Wir präsentieren eine sorgfältige Auswahl großartiger Weine aus renommierten Weingütern der Region – perfekt abgestimmt auf die Gerichte des Abends.

6- Gänge Gourmetmenü

Klassisch piemontesische Rezepte, modern interpretiert und mit großer Sorgfalt zubereitet. Jeder Gang wird begleitet von der feinen Handschrift unserer Küche – und dem Duft frisch gehobelten Trüffel.

Stimmungsvolles Ambiente & persönliche Betreuung

Ein stilvoll gedeckter Tisch, warmes Licht, ausgesuchte Musik und ein Team, das sich mit Leidenschaft um Ihr Wohl kümmert.

11. November Martini

Die Gans zu Gast im Goldenen Hirschen

Es klingt nach einer wunderbaren Gelegenheit, die Tradition zu feiern und sich mit köstlichem Essen zu verwöhnen.

Zu Mittag Martinigans'l inkl. Rotkraut, Serviettenknödel, Maroni & Kohlsprossen 42,00€

Und auch die ganze Woche Martini WOCHE

11. bis 14 November 2025 (nur auf Vorbestellung)

21. NOVEMBER 2026

Ein Abend im Zeichen französischer Ikonen

Trüffel aus dem Périgord.

Große Weine aus Burgund und Bordeaux.

Ein Menü ohne Kompromisse.

Wir laden Sie ein zu einer kulinarischen Reise durch die edelsten Regionen Frankreichs.

Im Mittelpunkt: **schwarzer Trüffel aus dem Périgord**, eines der kostbarsten Produkte der klassischen Küche – intensiv, erdig, unverwechselbar.

Begleitet wird das exklusive Menü von **handverlesenen Weinen aus Burgund und Bordeaux**: elegante Pinot Noirs, tiefgründige Chardonnays, kraftvolle Cuvées und große Namen, die Geschichte geschrieben haben.

Unser Küchenteam interpretiert den Trüffel mit Respekt und Präzision:
nicht laut, nicht verspielt – sondern klar, fokussiert und auf höchstem Niveau.

Jeder Gang ist eine Bühne für Produkt, Herkunft und Handwerk.

6- Gänge Gourmetmenü

Stimmungsvolles Ambiente & persönliche Betreuung

Ein stilvoll gedeckter Tisch, warmes Licht, ausgesuchte Musik und ein Team, das sich mit Leidenschaft um Ihr Wohl kümmert.