



26. MÄRZ  
2026

# „KULINARISCHER KALENDER 2026“

26. MÄRZ 2026

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

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.

Präsentiert werden die Weine persönlich von KATE & KON

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](mailto:info@hirschengmunden.at)





26. MÄRZ  
2026

# Menü

26. MÄRZ 2026

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

BORDEAUX × Signature-Menü von CHRISTOPH PARZER

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 l  
auch |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







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

**17. APRIL 2026 / 18:00 UHR**

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 begleitet mit **KATE & KON.**

- 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

MENÜPREIS P.P.  
INKL. GETRÄNKEBEGLEITUNG **280€**

**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 | sauer Teig

**WACHAUER MARILLE**

„marillenknödel“ | weiße schokolade | haselnuss





5. APRIL  
2026

# Ostersonntag

26. MÄRZ 2026

## OSTERSONNTAG IM GOLDENEN HIRSCHEN – FESTLICHER MITTAGSGENUSS FÜR DIE GANZE FAMILIE

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.

**Preis 3-Gang 60,00€ /Preis 4-Gang 75,00€**

**Preis 5-Gang 90,00€**



### “FORELLE & SPARGEL „ROYAL“

Bärlauch-Emulsion | Zitronenkaviar | grüner Spargel | Frühlingsblüten

### SAIBLING

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

### BÄRLAUCH

Schaumsuppe | confiertes Ei | Croutons | Röstzwiebel

### LAMMRÜCKEN

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

### KALBSRÜCKEN

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

### HIMBEERE

weiße Schokolade | Pistazie | Rosen | Biskuit



10. MAI  
2026

# MUTTERTAG

10. MAI 2026

## FESTLICHER MITTAGSGENUSS FÜR DIE GANZE FAMILIE

**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.

### SPARGEL

ziegenkäse | minze | rhabarber | hafer

### JAKOSMUSCHEL

spargel | lauch | safran | karotte

### SEEFORLE

zucchini | kohlrabi | safran | buttermilch

### SEEFORLE

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

# Heimatküche auf Weltreise trifft großen Riesling

13. MAI 2026

## REGIONALE GENUSSREISE DURCH DEN GOLDENEN HIRSCHEN GMUNDEN

### Heimat × Alpin Sushi × Deutscher 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 aber im Style von Alpin Sushi mit Japanischem Einfluss

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**

### STEINPILZE

dashi | schnittlauchöl | dim sum

### ATTERSEESAIBLING IKEJIME STIL

sashimi | apfel | kren

### KOHLRABI SASHIMI

yuzu | störkaviar | geräucherter stör

### EI

onsenei | spinat | haselnussoja

### ZANDER

miso | lauch | rettich

### „GERMKNÖDEL“

nussbutter | bärlauch | bergkäse

### SALZKAMMERGUT KALB

dashi jus | sellerie | krenfrühlingszwiebel

### BÜRGERMEISTERSTÜCK BLACK ANGUS

kumbusud | shitake | waldpilze | fichte

### TOPFEN

reis | apfel | miso-karamell

### GRÜNTEE

matcha | honig | reiswaffel

### BÜRGERMEISTERSTÜCK BLACK ANGUS

kumbusud | shitake | waldpilze | fichte

### TOPFEN

reis | apfel | miso-karamell

### GRÜNTEE

matcha | honig | reiswaffel







25. SEPT.  
2026

# OMAKASE ALPIN SUSHI MENÜ

25. SEPTEMBER 2026

REGIONALE GENUSSREISE DURCH DEN GOLDENEN HIRSCHEN GMUNDEN

„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 180€ inkl. Getränke etc.







MITTAGS &  
ABENDS

# Lichtbratlmontag "Bratl in der Rein"

MONTAG 5. OKTOBER 2026

Lichtbratlmontag Bratl in der Rein  
Mittags und Abends

Ab 18:00 Mit Live Musik Gans'lhaut Trio

MENÜ MITTAG UND ABEND

**PREIS 3 GANG MENÜ 48€ PRO PERSON**  
**PREIS BRATL IN DER REIN 29€**

**Kürbisschaumsuppe mit eingelegten Waldpilzen,**  
Kernöl & Fichtencroutons

\*\*\*\*

**2erlei vom heimischen BIO Landwein**  
**Gesurrter Schopfbraten & Schweinebraten vom Karrée**  
mit  
Spreckkrautsalat, Erdäpfel und Semmelknödel

\*\*\*\*

**Hausgemachte Zwetschken-Topfenknödel mit**  
**Butterbrösel & Zwetschkeneis**







PRO  
PERSON  
**190€**

# Alba/Piemont X Trüffel & Wein Menü

**24. OKTOBER 2026**

## **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 Rezepturen, modern interpretiert und mit großer Sorgfalt zubereitet. Jeder Gang wird begleitet von der feinen Handschrift unserer Küche – und dem Duft frisch gehobelter Trüffel.

## **Stimmungsvolles Ambiente & persönliche Betreuung**

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

**MENÜPREIS P.P. INKL. GETRÄNKEBEGLEITUNG 190€**







# Alba/Piemont X Trüffel & Wein Menü

**MENÜPREIS P.P. INKL. GETRÄNKEBEGLEITUNG 190€**

## **PARMESAN**

piamonteser haselnuss | praline | trüffel | parmesanschaum

## **CARNE CRUDA**

handgeschnittenes fassona rind | olivenöl | confiertes eigelb | trüffel |  
fleur de sel

## **BIO EI**

spinat | fonduta | trüffel | hollandaise

## **RISOTTO**

acquerelloreis | barolo reduktion | schwarzer trüffel

## **2x KALB**

piamonteser kalbsbries gebacken | trüffeljus  
| cremiges topinamburpüree | weißer trüffel

## **RIND**

roastbeef | weiße polenta | robiola |  
rinderbacke | trüffel

## **HONIG**

maroni | akazien | vanille | milch







NUR AUF  
VOR-  
BESTELLUNG

# Martini Gansl

**11. - 14. NOVEMBER 2025**

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 und Abends von 11. bis 14. November 2025**  
(nur auf Vorbestellung)

Ganslmenü Gans'leinmachsuppe mit  
**Martinigans'l inkl. Rotkraut**, Serviettenknödel, Maroni &  
Kohlsprossen

**Hausgemachte Topfenknödel mit Butterbrösel,**  
Zwetschkenröster & Zwetschkeneis

PREIS 3 GANG MENÜ **59€** PRO PERSON  
PREIS MARTINIGANSL **39,90€**







PRO  
PERSON  
190€

# Ein Abend im Zeichen französischer Ikonen Trüffel aus dem Périgord.

**21. NOVEMBER 2026**

**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 FRANKREICHES.

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.







# Golden Christmas – stilvoll Feiern im Hirschen

## DARAUF DÜRFEN SIE SICH FREUEN: FESTLICHE ATMOSPHÄRE MIT PERSÖNLICHEM CHARME

Ihre Weihnachtsfeier in stilvollem Ambiente – Herzlich. Festlich. Unvergesslich.

Wo Gastfreundschaft auf Genuss trifft – und aus einer Feier ein Erlebnis wird

Die Weihnachtszeit ist die Zeit des Dankes, der Begegnung und der kleinen wie großen Gesten. Was gibt es Schöneres, als mit Kolleginnen und Kollegen, Freunden, der Familie oder dem gesamten Team das Jahr in stilvollem Rahmen ausklingen zu lassen?

### **Golden Christmas im Boutique Hotel Zum Goldenen Hirschen Gmunden.**

Die besinnlichste Zeit des Jahres steht vor der Tür – und damit die perfekte Gelegenheit, sich bei Kolleginnen und Kollegen, Mitarbeitenden, Geschäftspartnern oder der Familie für ein erfolgreiches Jahr zu bedanken.

Ob als festlicher Jahresabschluss für Ihr Unternehmen, als Dankeschön an Ihre Mitarbeiter oder einfach als gemütliches Beisammensein im Familien- oder Freundeskreis:

Im **Boutique Hotel & Restaurant Zum Goldenen Hirschen Gmunden** bieten wir Ihnen den idealen Rahmen für eine stilvolle und rundum gelungene **Weihnachtsfeier**.

Unsere stilvoll dekorierten Räumlichkeiten schaffen ein gemütliches, festliches Ambiente – genau richtig, um zur Ruhe zu kommen und das Jahr gemeinsam Revue passieren zu lassen. Ob in der Hirschenstube, im Aurum, dem Chefstable oder im Hirschen Saal. Für größerer Fest bis 200 Personen auch in der Villa Toskana. Wir gestalten Ihre Feier ganz nach Ihren Wünschen.

### **Kulinarik auf höchstem Niveau zu fairen Preisen – regional, saisonal, raffiniert**

#### **Kulinarik: Regional, kreativ & mit Liebe gemacht**

Unsere Küche steht für Qualität und Authentizität. Wir setzen auf frische, saisonale Zutaten, viele davon aus der Region – und verbinden traditionelle Rezepte mit modernen Ideen.

Sie haben die Wahl:

- **Mehrgängige Weihnachtsmenüs** – klassisch oder modern
  - **Menüs** mit winterlichen Spezialitäten
- **Glühweinempfang** unter freiem Himmel mit Feuerschale
- **Weihnachtliches Fingerfood & Flying Dinner** für lockere Feiern
- **Individuelle Getränke** – ob mit oder ohne Alkohol

Individuelle Beratung & professionelle Planung

Wir begleiten Sie persönlich von der ersten Idee bis zur letzten Serviette.

Unser Chef und Haubenkoch Christoph Parzer berät Sie kompetent bei der Menüauswahl, Raumgestaltung und dem Ablauf Ihrer Feier. So können Sie sich entspannt zurücklehnen – wir kümmern uns um den Rest.

### **Faire Preise, transparente Angebote**

Gute Qualität muss nicht teuer sein: Bei uns feiern Sie zu einem fairen Preis-**Leistungs-Verhältnis**, ohne versteckte Kosten. Ob All-inclusive-Pakete oder individuell zusammengestellte Arrangements – wir erstellen Ihnen gerne ein passendes Angebot.

### **Rahmenprogramm & Extras**

#### **Unsere Leistungen im Überblick:**

Anreise mit Bahn, Straßenbahn oder Auto  
Räumlichkeiten für 2–200 Personen Menüvorschläge nach Ihren Vorstellungen Glühweinempfang oder Aperitif am Punschstand oder im Innenhof Individuelle Dekoration & weihnachtliches Ambiente Übernachtungsmöglichkeiten im Hotel (bei Bedarf) zu attraktiven Firmentarifen Parkplätze direkt am Haus.







PRO  
PERSON  
**190€**

# Silvester Galadinner

**31. DEZEMBER 2026**

**Silvester Galadinner in 6 – Gängen**  
mit oder ohne Weinbegleitung.

START UM **18:00UHR**

PREIS PRO PERSON **190€** INKL. GETRÄNKEBEGLEITUNG  
OHNE WEIN **150€**

ÜBERNACHTUNGSPACKET:  
SILVESTERMENÜ FÜR 2 PERSONEN UND  
ÜBERNACHTUNG IN UNSERER SUITE

PREIS PRO PERSON **290€**

