



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





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 I
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 beliebt 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 | sauerteig

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

SEEFORDELLE

zucchini | kohlrabi | safran| buttermilch

SEEFORDELLE

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 Suhs 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



SALZKAMMERMUT KALB

dashi jus | sellerie | krenfrühlingszwiebel

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

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“ () 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€

Kürbissaumsuppe mit eingekochten Waldpilzen,
Kernöl & Fichtencroutons

Zerlei vom heimischen BIO Landwein
Gesurrter Schopfbraten & Schweinebraten vom Karré
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 & Leiden-
schaft –

Entdecken Sie die feine Kunst der piemontesischen Küche
und erleben Sie einen Abend voller Aromen, die Geschichten
erzählen – von nebligen Hügeln, jahrhundertealten Weingü-
tern 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 aro-
matischsten 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 sorg-
fältige Auswahl großartiger Weine aus renommierten Wein-
gütern 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 beglei-
tet 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€





WEINE BY
KATE &
KON

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 | fondua | 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 2026

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
FRANKREICH'S.

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 GESCHRIEBEN HABEN.

UNSER KÜCHENTEAM INTERPRETIERT DEN TRÜFFEL MIT RESPEKT UND PRÄZISION:
NICHT LAUT, NICHT VERSPIELT – SONDERN KLAR, FOKUSSIERT UND AUF HÖCHSTEM NI-
VEAU.

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.

Kulinistik auf höchstem Niveau zu fairen Preisen – regional, saisonal, raffiniert
Kulinistik: 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 verdeckte 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€

