

SEIT **ZUM** 1624
**GOLDENEN
HIRSCHEN**

WIRTSCHAUSKARTE

Eine Reise durch die Region

Unser Wirtshauskarte ist eine Liebeserklärung an das Salzkammergut. Wir beginnen dort, wo alles wächst: bei den Feldern, Wäldern und Gewässern, die unsere Produkte hergeben. Dieses Speisen folgen dem Rhythmus der Jahreszeiten und zeigen, warum Regionalität und Frische für uns entscheidend sind.

Jedes Gericht ist eine Momentaufnahme der Natur, eine Einladung, den Geschmack der Region zu erleben – vertraut, aber immer wieder überraschend. Es ist für alle, die Geschichten in ihrem Essen lieben, die Bodenständigkeit schätzen und gleichzeitig die kleinen Feinheiten entdecken wollen, die die Natur und unsere Handwerkskunst schenken.

AURUM ABENDMENÜ

Eine Reise der Sinne

Das Aurum Abendmenü ist unser kreatives Abenteuer. Hier verbinden wir regionale Qualität mit internationaler Raffinesse. Die Auswahl der Zutaten orientiert sich am „Besten“, das die Saison gerade zu bieten hat – jeder Schritt bewusst, jede Komponente eine Einladung, Neues zu entdecken.

Dieses Menü erzählt keine einzelne Geschichte, sondern nimmt unsere Gäste mit auf eine gesamte Erlebnisreise: von der Vorfreude beim Auftakt über Höhepunkte voller Kontraste bis zum krönenden Abschluss. Es ist für alle, die Genuss als Erlebnis sehen, die Lust haben, sich überraschen zu lassen, und die Momente sammeln wollen, die noch lange in Erinnerung bleiben.

Reduziert auf die Produkte ohne Ablenkung.



„AURUM ABENDMENÜ“

AUFTAKT



SEESAIBLING

buttermilch | grüner apfel | spargel | rhabarber € 21



2erlei KALB

trüffelraviolo | confierter lauch | madeira essenz € 25



JAKOBMUSCHEL

sellerie | queller | nussbutter-velouté € 28/39



STEINBUTT

verjus beurre blanc | spargel | haselnuss € 42



BLACK ANGUS ODER KOBE BEEF

rosa gebraten & ragout | sauce monthé | erdäpfelmousseline | morcheln € 48 (KOBE € 78)



VALROHNA

valrhona schokolade | kaffee-eis | schwarze johannisbeere € 18

SÜSSES ENDE

3 Gang Menü p.P 80€ (mit Kobe 115€) (Weinbegleitung 29€) (Alkoholfrei Begleitung 25€)

4 Gang Menü p.P 100€ (mit Kobe 135€) (Weinbegleitung 49€) (Alkoholfrei Begleitung 34€)

5 Gang Menü p.P 125€ (mit Kobe 155€) (Weinbegleitung 59€) (Alkoholfrei Begleitung 39€)

6 Gang Menü p.P 155€ (mit Kobe 185€) (Weinbegleitung 69€) (Alkoholfrei Begleitung 45€)

gedeck € 9

WIR BITTEN UM IHR VERSTÄNDNIS, DASS DIESES MENÜ NUR TISCHWEISE SERVIERT WIRD



GEDECK p.P

€ 6

VORSPEISEN

BLATTSALAT

feine junge salatblätter mit kürbiskerne & olivenöl

€ 8

FORELLE & SPARGEL „ROYAL“

royal von der forelle mit grünem spargelsalat, gebeizter forelle & zitronenkaviar

€ 19

OX

beef tatare mit eingelegten pilzen, senfkaviar & frühlingssprossen

€ 22

SALATHERZEN

salatherzen mit ceasar dressing, parmesan & kapern

€ 12

- mit gebratenen riesengarnelen + 10€
- mit gebratenen filetspitzen vom rind + 10€

FOIS GRAS GEBRATEN

mit cremigen erdäpfelpüree, glaciertem sommergemüse & portweinjus

€ 29

SUPPE

RINDERBOUILLON

rinderbouillon mit wurzelgemüse, griesknödel, fleischstrudel od. kaspessknödel

€ 9

BÄRLAUCH

bärlauchschaumsuppe mit wachtelei, röstzwiebel & blattspinat

€ 14

HAUPTSPEISEN

SPARGEL

2erlei vom weißen spargel mit fondant-erdäpfel & buntem blattsalat

€ 28

HEIMISCHER SEESAIBLING

- mit Kohlrabi, radieschen, zitronenverbene-rieslingsauce & dill
- mit petersilienerdäpfel, zitronennussbutter & blattsalat

€ 36

€ 32



WIENER SCHNITZEL

wiener schnitzel vom kalb mit petersilienkartoffel, preiselbeere & zitrone € 30

KALB

Kalbsbutterschnitzel (fleischleibchen) cremiges Bärlauch-Eräpfelpüree & Rahmfisolen € 28

LAMM

rosa rücken & geschmorte schulter mit cremiges artischockenragout
bunten karotten, lammjus & raviolo € 38

PREMIUM STEAKS

Rinderfilet Black Angus USA 230g € 58

Rumpsteak Black Angus USA 300g € 57

Rib Eye Steak Black Angus USA 300g € 58

Rinderfilet Simmental AUT 230g € 43

BEILAGENVARIATION

speckfisolen | erdäpfelpüree | gemüse | pfefferrahm-cognacsauce € 15

FRIES

die wahrscheinlich besten pommes frites € 8

HIRSCHENDESSERT

HIMBEERE

„mohnnudeln“ mit weißer schokolade - roseneis € 15

VALROHNA

valrhona schokolade mit kaffee-eis & schwarze johannisbeere € 18

PALATSCHINKE

gerührte marillenmarmelade 1 stk. € 6 / 2 stk. € 9

HAUSGEMACHTES SORBET

Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter nach unseren aktuellen Sorten € 3,00

