

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

WIRTSCHAUSMENÜ

Eine Reise durch die Region

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

Jeder Gang 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.



„WIRTSHAUSMENÜ“

SALZKAMMERGUT HIRSCH

pâté en croûte | schwarze eingelegte nuss | gebrannte quitte | haselnuss **€ 19**



GERÄUCHERTE BACHFORELLE

schaumsuppe | räucherfischravioli | sellerie | apfel **€ 14**



HEIMISCHER ZANDER

schwarzer trüffel | petersilie | puntarelle | goldrüben | graupen **€ 36**



SIMMENTHALER RIND

backer'l geschmort & rosa bürgermeisterstück | rote rüben **€ 39**
bärlauch | kartoffelmousseline | wilder brokkoli



SCHOKOLADE

walderbeere | crème brûlée | mandel **€ 18**



3 Gang Menü p.P 65€ (Weinbegleitung 29€) (Alkoholfrei Begleitung 29€)

4 Gang Menü p.P 85€ (Weinbegleitung 39€) (Alkoholfrei Begleitung 34€)

5 Gang Menü p.P 95€ (Weinbegleitung 49€) (Alkoholfrei Begleitung 39€)

gedeck 6€



„AURUM ABENDMENÜ“

AUFTAKT



JAKOBSMUSCHEL

apfel | staudensellerie | dashi | bergamotte | avocadoöl € 26



2erlei SALZKAMMERGUTKALB

bries & ragout | wurzelgemüse | topinambur | sauerklee € 32



WOLFSBARSCH „BAR DE LIGNE“ WILDFANG

bärlauch | krustentierbisque | aioli | eiszapfen € 42



ADLERFISCH

dry aged adlerfisch | champagnerkraut | „erdäpfelrisotto“ | meeresspargel € 42



2erlei ENTE oder KOBEBEEF

fichte | germknödel | frische morchel | 2x schwarzwurzel € 48 (KOBEEF € 78)



ZITRONE

buddhas hand | „zitronendiamant“ | pistazie | baiser € 18

SÜSSES ENDE

4 Gang Menü p.P 115€ (mit Kobe 145€) (Weinbegleitung 49€) (Alkoholfrei Begleitung 34€)

5 Gang Menü p.P 135€ (mit Kobe 165€) (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

OX

beef tatare | eingelegte pilze | senfkaviar | sprossen

€ 26

FOIS GRAS GEBRATEN

erdäpfelpüree | portweinjus | sommergemüse

€ 34

SALATHERZEN

salatherzen | ceasar dressing | parmesan | kapern

€ 12

BLATTSALAT

feine junge salatblätter | kurbiskerne | olivenöl

€ 8

SUPPE

TAFELSPITZCONSOMMÉ

wurzelgemüse | griesßknödel od. fleischstrudel od. kaspressknödel

€ 9

HAUPTSPEISEN

GRAUPENRISOTTO

schwarzer trüffel | petersilie | puntarelle | goldrüben | graupen

€ 28

WIENER SCHNITZEL

vom kalb | heurige erdäpfel | preiselbeere

€ 32

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

3er BEILAGENVARIATON

speckfisolen | erdäpfelpüree | gemüse | pfefferrahm-cognacsauce

€ 15

