

## MITTAGSMENÜ 3. - 6. März 2026

Gebeizte Lachsforelle – Sauerrahm – Frisée € 15

oder

Getrüffelte Sellerieschaumsuppe mit Kräuter € 9



Rosa Kalbstafelspitz mit cremiger Polenta  
& Gemüse € 22  
oder

Filt vom Saibling mit Graupenrisotto  
& Allerlei Karotte € 22



Vanillekaiserschmarrn mit frischem Rhabarber € 9

2- Gang Menü € 26,90

3- Gang Menü € 31,90

Gedeck gerne auf Wunsch p.P € 3,50

### MITTAGSKARTE

#### TAFELSPITZCONSOMME

wurzelgemüse | kaspresknödel od. griesknödel € 8

#### OX

beef tatar | eingelegte pilze  
| senfkaviar | sprossen € 24

#### FOIS GRAS GEBRATEN

erdäpfelpüree | portweinjus | sommergemüse € 29

#### GRAUPENRISOTTO

schwarzer trüffel | petersilie & wurzel  
| goldrüben | graupen € 28

#### HEIMISCHER STÖR

schwarzer trüffel | petersilie  
| goldrüben | graupen € 34

#### WIENER SCHNITZEL

kalb | petersilienheurige | preiselbeeren € 32

#### HAUSGEMACHTE SORBET

Verschiedene Sorten pro Kugel € 3

## „KULINARISCHER KALENDER 2026“

### 26. MÄRZ 2026

#### CHRISTOPH PARZER x KATE & KON x BORDEAUX

x NON ALCOHOLIC PAIRING

Preis € 190 pro Person inkl. Aperitif, Weinbegleitung, BWT  
Diamont Water & Kaffee

Termin Donnerstag, 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

Menüabend mit Querverkostung: Bordeaux trifft alkoholfreie  
Pairings Ein Menü, zwei Welten – direkt im Vergleich. Zu  
jedem Gang servieren wir Ihnen einen klassischen  
BordeauxWein 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

### 17. APRIL 2026

#### CHRISTOPH PARZER & FRANZ HIRTZBERGER

Exklusives 6-Gänge-Gourmet-Menü

mit Starwinzer Franz Hirtzberger

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

€ 17. APRIL 2026 / 18:00 UHR