

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. Diese 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

„Licht über dem Traunsee“

Im Sommer verändert sich Gmunden grundlegend.
Das Licht wird klarer, die Produkte präziser, die Aromen reifer –
und die Küche leichter.

Unser Sommermenü ist eine kulinarische Interpretation dieser drei Monate.
Es erzählt keinen nostalgischen Heimatbegriff, sondern eine zeitgenössische alpine
Küche, die ihre Region kennt und dennoch international denkt.

Der Traunsee, die umliegenden Wälder, die Märkte des Salzkammerguts und die
Almen liefern im Juni, Juli und August eine außergewöhnliche Produktqualität:

Reinanke, Saibling, Eierschwammerl, junge Karotten,
Zucchini Blüten & frische Kräuter.

Wir verstehen diese Produkte nicht als Dekoration, sondern als Ausgangspunkt.



„AURUM ABENDMENÜ“

GEBIRGSGARNELE

österreichische garnele | paradeiser | basilikum | burrata | tomatenwasser € 26



REINANKE

gurke | holunderblüte | reinankenaviar | jakobsmuschel € 25



LOUP DE MER

atlantik wolfsbarsch | zucchini | olive | beurre blanc € 38

oder

FOIE GRAS

mit marillenchutney, koriander & grüner pfeffer



SEESAIBLING

saibling | eierschwammerl | erbse | fichtenrauch € 38



KALB

Zerlei vom milchkalb mit rücken & backe | spargel | marille | steinpilz | estragon € 42

oder

KOBE BEEF

rosa roastbeef vom kobe | spargel | marille | estragon | steinpilz € 78



VALRHONA

sauerklee | himbeere | zitronenthymian € 18

3 Gang Menü p.P 70€ (mit Kobe 105€) (Weinbegleitung 29€) (Alkoholfrei Begleitung 25€)

4 Gang Menü p.P 89€ (mit Kobe 125€) (Weinbegleitung 49€) (Alkoholfrei Begleitung 34€)

5 Gang Menü p.P 110€ (mit Kobe 145€) (Weinbegleitung 59€) (Alkoholfrei Begleitung 39€)

6 Gang Menü p.P 135€ (mit Kobe 165€) (Weinbegleitung 69€) (Alkoholfrei Begleitung 45€)

gedeck € 6

VORSPEISEN

GEDECK p.P € 6

BLATTSALAT

feine junge salatblätter mit kürbiskernen & olivenöl € 8

SEESAIBLING

tatare vom saibling mit gurken dill gazpacho, buttermilch & saiblingskaviar € 19

OX

beef tatare mit spargel, eidottercreme, senfkaviar & brioche € 22

SALATHERZEN

salatherzen mit ceasar miso dressing, parmesan & kapern € 12

- mit gebratenen riesengarnelen + 10€
- spargelsalat mit minze + 10€
- mit gebratenen filetspitzen vom black angus rind + 10€

FOIE GRAS GEBRATEN

mit marillenchutney, koriander & grüner pfeffer € 32

SUPPE

RINDERBOUILLON

mit wurzelgemüse, grießknödel, fleischstrudel od. kaspressknödel € 9

TRAUNKREBSE

flusskrebse | paprika | safran | hummer € 18

HAUPTSPEISEN

KAROTTE

in salzteig gegarte karotte mit karottencreme, quinoa, safran & wildkräutersalat € 28

HEIMISCHER BACHSAIBLING im GANZEN ODER FILETIERT

mit petersilienerdäpfel, zitronennussbutter & blattsalat € 32

WIENER SCHNITZEL

wiener schnitzel vom kalb mit petersilienkartoffel, preiselbeere & zitrone € 32

PREMIUM STEAKS

Rumpsteak Black Angus USA 300g € 57
Rib Eye Steak Black Angus USA 300g € 58
Rinderfilet Simmental AUT 230g € 43
Rinderfilet Simmental Chateaubriand AUT 500g € 95

BEILAGENVARIATION

pimentos | rosmarinpolenta | crunchy erdäpfel | pfefferrahm-cognacsauce € 15

FRIES

die wahrscheinlich besten pommes frites € 8

HIRSCHENDESSERT

VALRHONA

sauerklee | himbeere | zitronenthymian € 18

ERDBEERE

topfen-erdbeerknödel mit eingelegten erdbeeren & basilikumeis € 15

PALATSCHINKE

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

EIS-PALATSCHINKE

vanilleeis 1 stk. € 9 / 2 stk. € 13

HAUSGEMACHTES SORBET

Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter nach unseren aktuellen Sorten € 4

