

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.

Alpin Sushi

Unser Alpin Sushi vereint die filigrane Kunst der japanischen Sushi-Tradition mit den besten Zutaten aus den Alpen. Regionaler Fisch, hochwertiges Fleisch, frisches Gemüse und saisonale Spezialitäten werden mit viel Handwerk und Kreativität zu einzigartigen Sushi-Kreationen verarbeitet. Freuen Sie sich auf eine außergewöhnliche Genussreise, bei der alpine Qualität auf japanische Präzision trifft.



NIGIRI JE 2STK.

saibling € 8
thunfisch € 10
lachs € 8
hamachi € 10
fjordforelle € 8

SASHIMI JE 5 STK

saibling € 12
thunfisch € 15
lachs € 12
hamachi € 15
fjordforelle € 8

URAMAKI ROLLS JE 8STK. (HANDROLLS)

traunsee roll	-	saibling gurke apfel dill kaviar	€ 19,00
evergreen crunch	-	wildfang tempura garnele avocado teriyaki sauce	€ 19,00
spicy salmon	-	gurke geblämmter lachs sriracha mayo avocado	€ 19,00

SIGNATURE ROLLS JE 8STK. (HANDROLLS)

spicy tuna	-	avocado thunfisch tatare spicy mayo panko	€ 23,00
trinity roll	-	thunfisch lachs hamachi rettich tobiko kaviar	€ 23,00
crispy trüffel	-	hamachi avocado trüffelsauce sommertrüffel	€ 24,00

SPECIAL ROLL JE 8STK. (HANDROLL)

surf & turf bbq	-	rettich tempura garnele teriyaki black angus beef	€ 29,00
surf & turf bbq	-	rettich tempura garnele teriyaki kobe beef	€ 39,00

Als Vorspeise empfehlen wir 1 Rolle pro Person & als Hauptgang empfehlen wir 2 Rollen

JAPANISCHE VORSPEISEN:

hamachi nikkei crudo	€ 19,00
hamachi sashimi, hellsüße sojaglasur, pico de gallo salsa, chili-korianderöl	
alpen-tataki	€ 19,00
geblämmter saibling, zitronen-sojasauce, apfel, gurke, dill & schnittlauch	

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 eierschwammerl, eidottercreme, senfkaviar & brioche € 22

SALATHERZEN

salatherzen mit ceasar miso dressing, parmesan & kapern € 12

- mit gebratenen riesengarnelen + 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 | garnele € 18

HAUPTSPEISEN

KAROTTE

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

LOUP DE MER

filet vom wolfsbarsch | eierschwammerl | erbse | fichtenrauch € 38

BACHSAIBLING AUS DEM AUSSEEERLAND im GANZEN ODER FILETIERT

mit petersilienerdäpfel, zitronennussbutter & blattsalat € 34

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

Tomahawk Steak vom Milchkalb ca. 500g € 58

BEILAGENVARIATION

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

FRIES

die wahrscheinlich besten pommes frites € 8

HIRSCHENDESSERT

VALRHONA

sauerklee | himbeere | zitronenthymian € 18

WACHAUER MARILLE

topfen-marillknödel mit eingelegten marillen & eis € 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

