

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

WIRTSHAUSKARTE

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

Der Herbst auf unseren Tellern.

Wenn die Tage kürzer werden, wird es in unserer Küche kräftiger, wärmer und aromatischer. Unser neues AURUM Menü verbindet ausgewählte Produkte aus der Region mit feinen Einflüssen aus aller Welt.

Reinanke aus dem Hallstättersee, Kürbis, Reh, Steinpilze und Zwetschke treffen auf Ponzu, Dashi, Sake und schwarzen Knoblauch – vertraute Aromen, neu gedacht und mit unserer ganz eigenen Handschrift serviert.

Regional verwurzelt. Weltoffen gedacht. Herbstlich im Geschmack.

Wählen Sie Ihr persönliches Menü aus **3, 4, 5 oder 6 Gängen** und genießen Sie einen Abend ganz nach Ihrem Geschmack.



„AURUM ABENDMENÜ“

HALLSTÄTTERSEE REINANKE

ponzu | rettich | buttermilch | apfel-verjus € 26



JAKOBSMUSCHEL

karfiol | braune nussbutter | haselnuss | weintrauben € 29



KÜRBIS

ragout vom kalb & huhn | sandorn | salbei € 29



ZANDER

spitzkraut | liebstöckel | dashi-sauce monthé | ravioli | buddhas hand zitrone € 39



REH

sellerie | zwetschke | wacholder | schwarzer knoblauch | steinpilze € 48

oder

KOBE

sellerie | zwetschke | wacholder | schwarzer knoblauch | steinpilze € 78



BIRNE

rahm | weiße schokolade | sake | mandel € 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 125€ (mit Kobe 165€) (Weinbegleitung 69€) (Alkoholfrei Begleitung 45€)

gedeck € 6



VORSPEISEN

GEDECK p.P € 6

BLATTSALAT

feine junge salatblätter mit kürbiskernen & olivenöl € 8

OX

beef tatare mit eierschwammerl, senfkaviar & brioche € 22

SALATHERZEN

salatherzen mit ceasar miso dressing, parmesan & kapern € 12

- mit gebratenen riesengarnelen + 10€

RINDERBOUILLON

mit wurzelgemüse - griesknödel, fleischstrudel od. kaspressknödel € 9

HAUPTSPEISEN

KÜRBIS

kürbisrisotto mit kernöl, kürbiskernen und blattsalat € 28

BACHSAIBLING AUS DEM AUSSEEERLAND oder HALLSTÄTTER REINANKE

im GANZEN ODER FILETIERT

mit petersilienerdäpfel, zitronennussbutter & blattsalat € 32

WIENER SCHNITZEL

wiener schnitzel vom heimischen kalb mit petersilienkartoffel, preiselbeere & zitrone € 35



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

BIRNE

rahm | weiße schokolade | sake | mandel € 18

ZWETSCHKE

zwetschenknödel mit zimt-butterbrösel, zwetschenröster und eis € 15

PALATSCHINKE

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

HAUSGEMACHTES SORBET

Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter nach unseren aktuellen Sorten € 4

