



3. OKT.
2026

OMAKASE ALPIN SUSHI MENÜ

3. OKTOBER 2026

REGIONALE GENUSSREISE DURCH DEN GOLDENEN HIRSCHEN GMUNDEN

„Omakase“ bedeutet auf Japanisch so viel wie

„Ich überlasse es Ihnen“.

Es ist kein Menü im klassischen Sinne – sondern eine Einladung, sich ganz dem Können und der Intuition des Küchenchefs anzuvertrauen.

Bei einem Omakase-Erlebnis stellt der Chef ein individuelles Menü zusammen – abgestimmt auf Saison, Frische der Zutaten und die Inspiration des Augenblicks.

Jeder Gang ist eine Überraschung und wird mit größter Sorgfalt, handwerklichem Können und Respekt vor dem Produkt zubereitet

10 Gängiges OMAKASE Menü mit Köstlichkeiten aus Fernost und aus der Region

Preis 190€ inkl. Wein, BWT Diamont Water, Kaffee





PRO
PERSON
190€

Alba/Piemont X Trüffel & Wein Menü

24. OKTOBER 2026

Trüffel aus Alba & Weine aus dem Piemont

Ein Abend im Zeichen des Piemont, Trüffel aus Alba & große Weine aus dem Herzen Norditaliens

Exklusiver Menüabend voller Geschmack Eleganz & Leidenschaft –

Entdecken Sie die feine Kunst der piemontesischen Küche und erleben Sie einen Abend voller Aromen, die Geschichten erzählen – von nebligen Hügeln, jahrhundertealten Weingütern und dem geheimnisvollen weißen Gold des Piemont: dem Trüffel aus Alba.

Wir laden Sie herzlich ein zu einem kulinarischen Erlebnis der besonderen Art:

Frischer weißer Trüffel aus Alba

Der „Tuber magnatum pico“ – einer der kostbarsten und aromatischsten Trüffel der Welt – wird frisch vor Ihren Augen gehobelt und veredelt unsere Gänge auf einzigartige Weise.

Erlesene Weine aus dem Piemont

Barolo, Barbaresco, Arneis, Barbera: Wir präsentieren eine sorgfältige Auswahl großartiger Weine aus renommierten Weingütern der Region – perfekt abgestimmt auf die Gerichte des Abends.

6- Gänge Gourmetmenü

Klassisch piemontesische Rezepturen, modern interpretiert und mit großer Sorgfalt zubereitet. Jeder Gang wird begleitet von der feinen Handschrift unserer Küche – und dem Duft frisch gehobelter Trüffel.

Stimmungsvolles Ambiente & persönliche Betreuung

Ein stilvoll gedeckter Tisch, warmes Licht, ausgesuchte Musik und ein Team, das sich mit Leidenschaft um Ihr Wohl kümmert.

Preis 190€ inkl. Wein, BWT Diamont Water, Kaffee





Alba/Piemont X Trüffel & Wein Menü

PARMESAN

piamonteser haselnuss | praline | trüffel | parmesanschaum

CARNE CRUDA

handgeschnittenes fassona rind | olivenöl | confiertes eigelb | trüffel |
fleur de sel

BIO EI

spinat | fonduta | trüffel | hollandaise

RISOTTO

acquerelloreis | barolo reduktion | schwarzer trüffel

2x KALB

piamonteser kalbsbries gebacken | trüffeljus
| cremiges topinamburpüree | weißer trüffel

RIND

roastbeef | weiße polenta | robiola |
rinderbacke | trüffel

HONIG

maroni | akazien | vanille | milch

Preis 190€ inkl. Wein, BWT Diamont Water, Kaffee





NUR AUF
VOR-
BESTELLUNG

Martini Gansl

11. - 14. NOVEMBER 2026

Die Gans zu Gast im Goldenen Hirschen
Es klingt nach einer wunderbaren Gelegenheit, die Tradition
zu feiern und sich mit köstlichem Essen zu verwöhnen.

Zu Mittag und Abends von 11. bis 14. November 2025
(nur auf Vorbestellung)

Ganslmenü Gans'leinmachsuppe mit
Martinigans'l inkl. Rotkraut, Serviettenknödel, Maroni &
Kohlsprossen

Hausgemachte Topfenknödel mit Butterbrösel,
Zwetschkenröster & Zwetschkeneis

PREIS 3 GANG MENÜ **59€** PRO PERSON
PREIS MARTINIGANSL **39,90€**





Golden Christmas – stilvoll Feiern im Hirschen

DARAUF DÜRFEN SIE SICH FREUEN: FESTLICHE ATMOSPHÄRE MIT PERSÖNLICHEM CHARME

Ihre Weihnachtsfeier in stilvollem Ambiente – Herzlich.
Festlich. Unvergesslich.

Wo Gastfreundschaft auf Genuss trifft – und aus einer
Feier ein Erlebnis wird

Die Weihnachtszeit ist die Zeit des Dankes, der Begeg-
nung und der kleinen wie großen Gesten. Was gibt es
Schöneres, als mit Kolleginnen und Kollegen, Freunden,
der Familie oder dem gesamten Team das Jahr in stilvol-
lem Rahmen ausklingen zu lassen?

Golden Christmas im Boutique Hotel Zum Goldenen Hirschen Gmunden.

Die besinnlichste Zeit des Jahres steht vor der Tür – und
damit die perfekte Gelegenheit, sich bei Kolleginnen und
Kollegen, Mitarbeitenden, Geschäftspartnern oder der Fa-
milie für ein erfolgreiches Jahr zu bedanken.

Ob als festlicher Jahresabschluss für Ihr Unternehmen,
als Dankeschön an Ihre Mitarbeiter oder einfach als ge-
mütliches Beisammensein im Familien- oder Freundes-
kreis:

Im **Boutique Hotel & Restaurant Zum Goldenen Hirschen
Gmunden** bieten wir Ihnen den idealen Rahmen für eine
stilvolle und rundum gelungene **Weihnachtsfeier**.

Unsere stilvoll dekorierten Räumlichkeiten schaffen ein
gemütliches, festliches Ambiente – genau richtig, um zur
Ruhe zu kommen und das Jahr gemeinsam Revue passie-
ren zu lassen. Ob in der Hirschenstube, im Aurum, dem
Chefstable oder im Hirschen Saal. Für größerer Fest bis
200 Personen auch in der Villa Toskana. Wir gestalten Ihre
Feier ganz nach Ihren Wünschen.

Kulinarik auf höchstem Niveau zu fairen Preisen – regio- nal, saisonal, raffiniert

Kulinarik: Regional, kreativ & mit Liebe gemacht

Unsere Küche steht für Qualität und Authentizität. Wir set-
zen auf frische, saisonale Zutaten, viele davon aus der
Region – und verbinden traditionelle Rezepte mit moder-
nen Ideen.

Sie haben die Wahl:

- **Mehrgängige Weihnachtsmenüs** – klassisch oder modern
 - **Menüs** mit winterlichen Spezialitäten
- **Glühweinempfang** unter freiem Himmel mit Feuerschale
- **Weihnachtliches Fingerfood & Flying Dinner** für lockere
Feiern
- **Individuelle Getränke** – ob mit oder ohne Alkohol

Individuelle Beratung & professionelle Planung

Wir begleiten Sie persönlich von der ersten Idee bis zur
letzten Serviette.

Unser Chef und Haubenkoch Christoph Parzer berät Sie
kompetent bei der Menüauswahl, Raumgestaltung und
dem Ablauf Ihrer Feier. So können Sie sich entspannt zu-
rücklehnen – wir kümmern uns um den Rest.

Faire Preise, transparente Angebote

Gute Qualität muss nicht teuer sein: Bei uns feiern Sie zu
einem fairen Preis-**Leistungs-Verhältnis**, ohne versteckte
Kosten. Ob All-inclusive-Pakete oder individuell zusam-
mengestellte Arrangements – wir erstellen Ihnen gerne ein
passendes Angebot.

Rahmenprogramm & Extras

Unsere Leistungen im Überblick:

Anreise mit Bahn, Straßenbahn oder Auto
Räumlichkeiten für 2–200 Personen Menüvorschläge nach
Ihren Vorstellungen Glühweinempfang oder Aperitif am
Punschstand oder im Innenhof Individuelle Dekoration &
weihnachtliches Ambiente Übernachtungsmöglichkeiten im
Hotel (bei Bedarf) zu attraktiven Firmentarifen Parkplätze
direkt am Haus.



WEIHNACHTEN

IM GOLDENEN HIRSCHEN

FEINE KÜCHE. ECHTE BEGEGNUNGEN. UNVERGESSLICHE MOMENTE.

AURUM

WEIHNACHTSMENÜ



WACHTEL

wachtelbrust | chicorée | clementine
pistazie | gewürzfond

SEETEUFEL

safran | muschel | fenchel
bouillabaisse-essenz

TOPINAMBUR

eigelb | wintertrüffel | comté | hühnerjus

STEINBUTT

artischocke | weiße bohne | salzzitrone
beurre blanc

und/oder

RIND

rinderfilet | schwarzwurzel | pommes anna
steinpilz | sauce périgieux

ORANGE

orange | grand marnier | kaffee
mascarpone | spekulatius

3 Gang 70 € | 4 Gang 89 €
5 Gang 110 € | 6 Gang 125 €

Gedeck 6 €

KLASSIK

WEIHNACHTSMENÜ



SAIBLING

gebeizter saibling | gurke | apfel | kren | dill

TOPINAMBUR

schaumsuppe | haselnuss | braune butter
steinpilzravioli

KALB

geschmortes backerl | kürbis | salbei | erdapfel

ZANDER

sellerie | schwarzkohl | trüffel | beurre blanc

und/oder

ENTE

rosa entenbrust | rotkraut | petersilienwurzel
orange | zimt

SCHOKOLADE

lebkuchen | sauerrahm | mandel

3 Gang 45 € | 4 Gang 55 €
5 Gang 65 € | 6 Gang 75 €

Gedeck 6 €

ALPIN SUSHI

WEIHNACHTSMENÜ



HAMACHI & SAIBLING

ponzu | apfel | rettich | kren | shiso

ALPIN SUSHI SELECTION

rolls | nigiri | sashimi
heimische fische & me(h)er

BLACK COD

miso | kürbis | dashi | braune butter

RIND

geschmorte short ribs | erdäpfel | schwarzkohl
yuzu kosho | bbqsoja

BIRNE

sake | mandel | misokaramell

5 Gang 85 €

Gedeck 6 €

Zeit für das
Besondere.

ZUM GOLDENEN HIRSCHEN
GMUNDEN AM TRAUNSEE

FEIERN
GENIESSEN
ZUSAMMEN SEIN



SEIT **ZUM** 1624
**GOLDENEN
HIRSCHEN**
GMUNDEN AM TRAUNSEE

GENUSS
BEGEGNUNG
BESONDERE
MOMENTE

KULINARISCHE WEIHNACHTEN

GENUSS. ZEIT. BESONDERE MENSCHEN.

FESTLICHE
MENÜS
FÜR IHRE
WEIHNACHTSFEIER.

HIRSCHEN WINTER GETRÄNKEPAKET

€ 42 P.P.

5 STUNDEN AB EMPFANG

ZUM EMPFANG

Maroni-Glühwein mit Orange & winterlichen Gewürzen
oder
Apfel-Zimt-Punsch alkoholfrei

WÄHREND DES ESSENS & DANACH

Grüner Veltliner – klassisch, trocken
Zweigelt – fruchtig, trocken
Bier vom Schloss Eggenberg / alkoholfreies Bier
Mineralwasser still & prickelnd
Apfelsaft, Orangensaft & gängige Softdrinks
Espresso, Verlängerter & Tee

Nicht inkludiert: Spirituosen, Longdrinks, Cocktails
und Getränke außerhalb der Pauschale.

€ 42 PRO PERSON

REGIONAL. SAISONAL. EINZIGARTIG.

AURUM WINTER GETRÄNKEPAKET

€ 65 P.P.

5 STUNDEN AB EMPFANG

ZUM EMPFANG

Maroni-Glühwein
oder
Crémant mit Apfel & Rosmarin
oder
alkoholfreier Apfel-Sanddorn-Punsch

ZUM MENÜ

Grüner Veltliner Federspiel
Weißburgunder oder Chardonnay
Blaifränkisch oder kräftiger Zweigelt

BIER & ALKOHOLFREI

Bier vom Schloss Eggenberg / alkoholfreies Bier
Mineralwasser still & prickelnd
Säfte & Softdrinks

KAFFEE & ABSCHLUSS

Espresso, Verlängerter & Tee
1 Glas Sake oder regionaler Digestif

€ 65 PRO PERSON

EIN FEST FÜR ALLE SINNE.

*Zeit für das
Besondere.*

ZUM GOLDENEN HIRSCHEN
GMUNDEN AM TRAUNSEE

FEIERN
GENIESSEN
ZUSAMMEN SEIN

• HAPPY •

New Year

PRO
PERSON
190€

Silvester Galadinner

31. DEZEMBER 2026

Silvester Galadinner in 6 – Gängen
mit oder ohne Weinbegleitung.

START UM **18:00UHR**

PREIS PRO PERSON **190€** INKL. WEIN; BWT DIAMONTWATER & KAFFEE
OHNE WEIN **150€**

ÜBERNACHTUNGSPACKET:
SILVESTERMENÜ FÜR 2 PERSONEN UND
ÜBERNACHTUNG IN UNSERER SUITE

PREIS PRO PERSON **290€**

