



26. MÄRZ
2026

„KULINARISCHER KALENDER 2026“

26. MÄRZ 2026

CHRISTOPH PARZER × KATE & KON × BORDEAUX × 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 Bordeaux-Wein** 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



26. MÄRZ
2026

Menü

26. MÄRZ 2026

CHRISTOPH PARZER × KATE & KON × BORDEAUX × NON ALCOHOLIC PAIRING

Amuse-Bouche

Brandade vom Kabeljau
Salzkartoffel, Olivenöl, Schnittlauch

Tartelette von der Gänseleber
Apfel-Gel, Brioche

2023 1,5 l Grand Village Blanc
2024 Petillant Pomme - Éric Bordelet

ATTERSEESAIBLING

buttermilch | grüner apfel | spargel | rhabarber

2023 Carmes de Rieussec Château Rieussec
2024 No Trouble Bubble Weingut am Stein

JAKOBMUSCHEL AUS DER NORMANDIE

3x sellerie | nussbutter-velouté

2023 „R“ de Rieussec Château Rieussec
2025 Flein Sauvignon Blanc Sortenrein Gross & Gross



KALB

consommé | trüffelraviolo | confierter
lauch | madeira essenz

2018 Haut Roc Blanquant Grand Cru
Château Bélair-Monange
Schwarze Tomate Atelier Patrick Font

STEINBUTT

sauce vin jaune | erster spargel | haselnuss

2023 HB Haut-Bailly Château Haut-Bailly
Nektar Cranberry Atelier Patrick Font

BOEUF BOURGUIGNON

rosa gebraten bio rind | sauce monthé |
topinambur | birne

2021 0,75 l La Grave Château La Grave
Nektar Schwarze Johannisbeere aus Burgund Atelier Patrick Font

VALROHNA

valrhona schokolade | kaffee-eis
| schwarze johannisbeere | kakao

Ayala Rosé Majeur Champagne Ayala
Flein Fizz Rosé Gross & Gross



Exklusives 6-Gänge-Gourmet-Menü mit Starwinzer Franz Hirtzberger

autodriveME

17. APRIL 2026 / 18:00 UHR

Ein Abend für Feinschmecker und Weinliebhaber: Erleben Sie ein außergewöhnliches 6-Gänge-Menü, perfekt abgestimmt auf die weltberühmten Weine von Franz Hirtzberger aus der Wachau begleitet 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 Hirschentube – luxuriös, intim und stilvoll
- Inspiration aus regionalen Produkten und internationalen Einflüssen

MENÜPREIS P.P.
INKL. GETRÄNKEBEGLEITUNG **280€**



CHRISTOPH PARZER & FRANZ HIRTZBERGER

FRÜHLINGSAUFTAKT

SAIBLING

wachauer riesling-gelee | saibling | wildkräuter | saiblingkaviar

MONDSEEZANDER

grüner spargel | grüne veltliner beurre blanc | foie gras

JAKOBSMUSCHEL

spinate | traunkrebse | béarnaise | dill

ATTEROX

urkarotte | spargel | pommes pavé | sauce monthé

RHABARBER

roquefort | minze | sauer Teig

WACHAUER MARILLE

„marillenknödel“ | weiße schokolade | haselnuss

5. APRIL
2026

Ostersonntag

5. APRIL 2026

OSTERSONNTAG IM GOLDENEN HIRSCHEN – FESTLICHER MITTAGSGENUSS FÜR DIE GANZE FAMILIE

Am **Ostersonntag** öffnen wir den Goldenen Hirschen ausnahmsweise bereits zu Mittag, um Ihnen und Ihren Liebsten einen besonderen **Feiertag** zu schenken – geprägt von kulinarischer Raffinesse, familiärer Wärme und einem stimmungsvollen Ambiente, das Tradition und Eleganz miteinander verbindet.

Wir servieren ein feines **3- bis 5-Gänge-Ostermenü**, das den Frühling zelebriert und hochwertige regionale Produkte mit ausgewählten internationalen Akzenten verbindet.

Ein Mittag voller Genuss – perfekt für Familien, Paare und Freunde, die Ostern gemeinsam feiern möchten. Termin & Uhrzeit

Ostersonntag, 5. April 2026 mittags geöffnet ab 11:30 Uhr

Begrenzte Plätze – exklusiv für diesen Feiertag.

Preis 3-Gang 60,00€ /Preis 4-Gang 75,00€

Preis 5-Gang 90,00€



“FORELLE & SPARGEL „ROYAL“

Bärlauch-Emulsion | Zitronenkaviar | grüner Spargel | Frühlingsblüten

SAIBLING

Radieschen | Yuzu | Dillöl | Verbene-Buttermilch | Kohlrabi Confit

BÄRLAUCH

Schaumsuppe | Onsen Ei | Croutons | Röstzwiebel

LAMMRÜCKEN

rosa gebraten | Kräuterkruste | cremiges Artischockenragout |
glasierte Karotten | Karottenvariation | Rosmarin-Lammjus

oder

KALBSRÜCKEN

rosa gebraten | Kräuterkruste | cremiges Artischockenragout |
glasierte Karotten | Karottenvariation | Rosmarinjus

HIMBEERE

„Mohnnudeln“ | Mohn | Rosen | weiße Schokolade

10. MAI
2026

MUTTERTAG

10. MAI 2026

FESTLICHER MITTAGSGENUSS FÜR DIE GANZE FAMILIE

Am Muttertag 2026 laden wir alle Mütter zu einem besonderen kulinarischen Erlebnis ein.

Lassen Sie sich in der stilvollen Hirschenstube verwöhnen und genießen Sie ein frisches, frühlingshaftes Menü mit 3, 4 oder 5 Gängen – leicht, elegant und voller saisonaler Aromen.

Jeder Gang ist mit Liebe zum Detail komponiert, um den Frühling auf den Teller zu bringen und die Sinne zu verzaubern.

Damit der Tag für jede **Mutter** unvergesslich wird, wartet zusätzlich eine kleine, liebevolle Überraschung, die den Moment besonders macht.

Ab 60 € pro Person erleben Sie kulinarische Raffinesse, familiäre Atmosphäre und unvergessliche Genussmomente. Feiern Sie den Muttertag auf besondere Weise – im Goldenen Hirschen, wo jedes Detail auf die Freude und Wertschätzung unserer Gäste abgestimmt ist.

Natürlich haben auch noch tolle á la carte Gerichte für Sie



SPARGEL

ziegenkäse | minze | rhabarber | hafer

JAKOSMUSCHEL

erbse | lauch | safran | karotte

SEEFORLE

zucchini | kohlrabi | buttermilch | mandelöl

WOLFSBARSCH

grüner spargel | spinat | pomme pavé | beurre blanc

SALZKAMMERGUT KALB

dry aged rücken | morchel | kalbsschleppjus| frühlingskräuter

ERDBEERE

joghurt | walderbeeren | haselnuss | basilikum

Preis 3-Gang 60,00€ / Preis 4-Gang 75,00€

Preis 5-Gang 90,00€/ Preis 6-Gang 105,00€



13. MAI
2026

Heimatküche auf Weltreise trifft großen Riesling

13. MAI 2026

REGIONALE GENUSSREISE DURCH DEN GOLDENEN HIRSCHEN GMUNDEN

Heimat × Alpin Sushi × Deutscher Riesling

Der Goldene Hirsch Gmunden lädt zu einer besonderen Genussreise ganz im Zeichen der Region. Ein fein komponiertes Menü mit saisonalen Zutaten in verschiedenen Gängen die uns durch das Haus führen, aus dem Salzkammergut und Oberösterreich zeigt, wie elegant und modern regionale Küche sein kann aber im Style von Alpin Suhsi mit Japanischem Einfluss.

Begleitet wird das Menü von ausgewählten deutschen Rieslingen – präzise, mineralisch und voller Charakter. Präsentiert werden die Weine von **KATE & KON**

Freuen Sie sich auf einen Abend, an dem regionale Kulinarik und internationale Weinkultur eine perfekte Verbindung eingehen – frisch, klar und genussvoll.

13. Mai 2026 – Zum Goldenen Hirschen, Gmunden

Start 18:00 Uhr

190 € pro Person inklusive Menü, Weinbegleitung, BWT Diamont Water & Kaffee





13. MAI
2026

Heimatküche auf Weltreise trifft großen Riesling

13. MAI 2026

REGIONALE GENUSSREISE DURCH DEN GOLDENEN HIRSCHEN GMUNDEN

STEINPILZE

dashi | schnittlauchöl | dim sum

ATTERSEESAIBLING IKEJIME STIL

sashimi | apfel | kren

KOHLRABI SASHIMI

yuzu | störkaviar | geräucherter stör

2024 Riesling Blauschiefer trocken Weingut Dr. Loosen

2022 Zilliken Riesling trocken Weingut Forstmeister Geltz Zilliken

2023 Dorsheim Riesling Schlossgut Diel

2022 Stein Stetten Riesling GG VDP Große Lage Weingut am Stein

EI

onsenei | spinat | haselnussoja

ZANDER

miso | lauch | rettich

2023 Graacher Himmelreich Riesling Kabinett

Weingut Joh. Jos. Prüm

2023 Kanzem Altenberg Riesling Kabinett

Weingut von Othegraven

2023 Wiltinger Braune Kup

„GERMKNÖDEL“

nussbutter | bärlauch | bergkäse

SALZKAMMERGUT KALB

dashi jus | sellerie | krenfrühlingszwiebel

BÜRGERMEISTERSTÜCK BLACK ANGUS

kumbusud | shitake | waldpilze | fichte

2023 Rausch Riesling VDP Große Lage Spätlese

Weingut Forstmeister Geltz Zilliken

2023 Graacher Himmelreich Riesling Spätlese

Weingut Joh. Jos. Prüm

2023 Kanzem Altenberg Riesling Spätlese

Weingut von Othegraven

2023Ürziger Würzgarten Riesling Spätlese Weingut Dr. Loosen

TOPFEN

reis | apfel | miso-karamell

GRÜNTEE

matcha | honig | reiswaffel

2023 Wehlener Sonnenuhr Riesling Auslese

Weingut Joh. Jos. Prüm

2023 Graacher Himmelreich Riesling Auslese

Weingut Joh. Jos. Prüm





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€**





PRO
PERSON
190€

Ein Abend im Zeichen französischer Ikonen Trüffel aus dem Périgord.

20. NOVEMBER 2026

TRÜFFEL AUS DEM PÉRIGORD.

GROSSE WEINE AUS BURGUND UND BORDEAUX.

EIN MENÜ OHNE KOMPROMISSE.
WIR LADEN SIE EIN ZU EINER KULINARISCHEN REISE DURCH DIE EDELSTEN
REGIONEN FRANKREICHS.

IM MITTELPUNKT: SCHWARZER TRÜFFEL AUS DEM PÉRIGORD, EINES DER
KOSTBARSTEN PRODUKTE DER KLASSISCHEN KÜCHE
– INTENSIV, ERDIG, UNVERWECHSELBAR.

BEGLEITET WIRD DAS EXKLUSIVE MENÜ VON HANDVERLESENEN WEINEN
AUS BURGUND UND BORDEAUX:
ELEGANTE PINOT NOIRS, TIEFGRÜNDIGE CHARDONNAYS, KRAFTVOLLE
CUVEES UND GROSSE NÄMEN, DIE GESCHICHTE GESCHRIEBEN HABEN.

UNSER KÜCHENTEAM INTERPRETIERT DEN
TRÜFFEL MIT RESPEKT UND PRÄZISION:

NICHT LAUT, NICHT VERSPIELT – SONDERN KLAR, FOKUSSIERT UND AUF
HÖCHSTEM NIVEAU.
JEDER GANG IST EINE BÜHNE FÜR PRODUKT, HERKUNFT UND HANDWERK.

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





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 Begegnung 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 stilvollem 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 Familie für ein erfolgreiches Jahr zu bedanken.

Ob als festlicher Jahresabschluss für Ihr Unternehmen, als Dankeschön an Ihre Mitarbeiter oder einfach als gemütliches Beisammensein im Familien- oder Freundeskreis:

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 passieren 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 – regional, saisonal, raffiniert

Kulinarik: Regional, kreativ & mit Liebe gemacht

Unsere Küche steht für Qualität und Authentizität. Wir setzen auf frische, saisonale Zutaten, viele davon aus der Region – und verbinden traditionelle Rezepte mit modernen 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 zurücklehnen – 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 zusammengestellte 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.



• 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€**

