SEIT 1624 ZUM GOLDENEN HIRSCHEN

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

Draußen Winter. Drinnen Wärme und Genuss.
Wenn die Kälte über den Traunsee zieht und die Abende länger werden, ist Zeit für einen liebevoll gedeckten Tisch, ein gutes Glas Wein und Menschen, mit denen man gerne genießt.
Unsere Küche folgt dem Rhythmus der Jahreszeiten. Erdiger Topinambur, feine Schwarzwurzel und duftender Trüffel erzählen vom Winter. Clementine, Safran und Salzzitrone bringen kleine Lichtblicke auf den Teller. Heimische Zutaten und ausgewählte Spezialitäten verbinden sich zu Gerichten, die unsere Verbundenheit zur Natur und unsere Freude am Kochen ausdrücken.
Mit Wertschätzung für das Produkt, Sorgfalt im Handwerk und Zeit für das Wesentliche.
Wählen Sie Ihr persönliches Menü aus 3, 4, 5 oder 6 Gängen – und lassen Sie den Alltag für einen Winterabend hinter sich.
und genießen Sie einen Abend ganz nach Ihrem Geschmack.







„AURUM MITTAGS-WINTERMENÜ“

WACHTEL
wachtelbrust | chicorée | clementine
pistazie | miso-gewürzfond **€ 24**

WOLFSBARSCH
safran | muschel & hummerragout| fenchel- bouillabaisse-essenz **€ 34**

STEINBUTT
artischocke | sellerie- raviolo | salzzitrone | kaviar-beurre blanc **€ 45**

und/oder

RIND
rosa bio black angus rind | schwarzwurzel | pommes anna **€ 48**
winterpilze | sauce périgueux

KOBE
kobe - roastbeef | schwarzwurzel | pommes anna **€ 78**
winterpilze | sauce périgueux

ORANGE
orange | grand marnier | kaffee | mascarpone | spekulatius **€ 18**

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

(letzte Bestellung 13:00 Uhr)

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

(letzte Bestellung 12:30 Uhr)

gedeck €6

VORSPEISEN

GEDECK p.P € 6

HAMACHI & SAIBLING
ponzu | apfel | rettich | kren | shiso € 24

OX
beef tatare mit herbstpilze, senfkaviar & brioche € 22

SALATHERZEN
salatherzen mit ceasar miso dressing, parmesan & kapern € 12
- mit gebratenen riesengarnelen + 10€

BLATTSALAT
feine junge salatblätter mit kürbiskernen & olivenöl € 8

RINDERBOUILLON
mit wurzelgemüse - grießknödel, fleischstrudel od. kaspressknödel € 9

HAUPTSPEISEN

KÜRBIS
kürbisrisotto mit kernöl, kürbiskernen und blattsalat € 28

BACHSAIBLING IM GANZEN ODER FILETIERT
mit petersilienerdäpfel, zitronennussbutter & blattsalat € 34

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

Rinderfilet BLACK ANGUS USA 230g € 58

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

FRIES
die wahrscheinlich besten pommes frites € 8

HIRSCHENDESSERT

ORANGE
orange | grand marnier | kaffee | mascarpone | spekulatius € 18

TOPFEN
topfenknödel mit zimt-butterbrösel, zwetschkenröster und eis € 15

HAUSGEMACHTES SORBET
Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter nach unseren aktuellen Sorten € 4