

## APERITIF (0,1l)

Moët & Chandon Brut Impérial	18,00 €
Moët & Chandon Brut Impérial Rosé	21,00 €
Sekt "Goldener Hirsch" Cuvée	8,30 €
Kir Royal	9,80 €
Sherry trocken "Tio Pepe"	8,00 €
Taylor's Chip Dry White Port Tonic	11,50 €

## WEINEMPFEHLUNG PER GLAS (0,125 l) VON SOMMELIER MARKUS GREISBERGER

2022	Kamptal DAC Grüner Veltliner "Goldener Hirsch" Weingut Jurtschitsch, Langenlois	6,80 €
2022	Wagram Riesling Ried Fumberg Weingut Kolkmann, Fels am Wagram	6,80 €
2022	Vulkanland Steiermark DAC Sauv. Blanc Weingut Krispl, Hof bei Straden	7,50 €
2021	Niederösterreich Weißburgunder Falkenstein Weingut Dürnberg, Falkenstein	7,00 €
2021	Weinviertel DAC Reserve GV 8000 Weingut Setzer, Hohenwarth	9,90 €
2020	Burgenland Zweigelt Heideboden Weingut Leitner, Gols	6,90 €
2020	Burgenland Pinot Noir Weingut Robert Goldenits, Tadten	7,80 €
2017	Burgenland Cuvée PHOENIX "Goldener Hirsch" Weingut J. u. M. Reumann, Deutschkreutz	9,80 €
2020	Ceres Château Haut-Bages Libéral, Bordeaux	12,80 €
	Vöslauer Mineralwasser still   prickelnd	0,33l 4,50 €
	Vöslauer Mineralwasser still   mild   prickelnd	0,75l 8,50 €

## DIE KULINARIK IM HOTEL GOLDENER HIRSCH

Einzigartige Erlebnisse für Salzburger und Gäste aus aller Welt:  
Im Restaurant Goldener Hirsch wird der Haute Cuisine durch die  
Verbindung regionaler und saisonaler Produkte mit ausgefeilter  
neuer Kochkunst ein moderner österreichischer Touch verliehen.

Im Fokus stehen Lebensmittel höchster Qualität von Produzenten  
aus der Umgebung. Ehrliche Kochkunst mit Respekt gegenüber  
Tier, Natur und den Jahreszeiten und der Verwendung von  
ausschließlich natürlichen Aromen.

Genießen Sie unsere Kreationen mit Liebe zur Natur im  
einzigartigen Ambiente des Restaurants Goldener Hirsch.

Ihr Daniel Mild  
Executive Chef

## SECHS-GANG

### **Ceviche vom Seesaibling**

Orange | Basilikum | Jalapeno

28€

### **Gänseleber**

Terrine & kurzgebraten | Pastinake | wilder Brokkoli

Portwein | Brioche

34€

### **Schaumsuppe von der gerösteten Sellerieknolle**

Fichte | Heidelbeere

16€

### **Heilbutt**

Kartoffelflan | Walnusswirsing | Ribisel

44€

### **Rosa Rücken vom Mangalica Schwein**

Buchen-Cognac Jus | geräucherte Urkarotte | Sauerteig

44€

### **Salted Caramell Parfait**

Kumquats

16€

Drei-Gänge | 80€

(Seesaibling oder Gänseleber, Heilbutt oder Mangalica, Parfait)

Vier-Gänge | 90€

(Seesaibling oder Gänseleber, Schaumsuppe, Heilbutt oder Mangalica, Parfait)

Fünf-Gänge | 110€

(Seesaibling, Gänseleber, Schaumsuppe, Heilbutt oder Mangalica, Parfait)

Sechs-Gänge | 125€

Die vier-bis sechs-Gänge-Menüs sind bis 20:30 Uhr bestellbar.

**Bei Unverträglichkeiten oder Intoleranzen  
wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.**

**Alle Preise sind in Euro, Inklusivpreise**

## VIER-GANG

### Kaninchen

geräucherter Rücken | Hokkaido | eingelegte Artischocke | Ponzu  
30€

### Perlhuhn

Morcheln | Kürbis | Violette Kartoffel | Apfel  
36€

### Filet vom Skrei

Zitrone | Wacholdermilch | Petersilwurzel | Fenchel | Gerstl  
38€

### Gebackene Topfentartlet

Brombeere | Zitronengras | Crumble  
16€

Drei-Gänge | 80€

(Kaninchen, Perlhuhn oder Skrei, Topfentartlet)

Vier-Gänge | 100€

Das vier-Gänge-Menü ist bis 20:30 Uhr bestellbar.

## VEGAN | VEGETARISCH

### FÜNF-GANG

#### Herbstsalat

marinierte Eierschwammerl | zweierlei Zuckermais  
Marille | Macadamia  
22€

#### Schaumsuppe vom Heu

Hafer | Sanddron  
16€

#### Erdäpfel Gnocchi

Pastinake | Pistazie | schwarze Johannesbeere  
24€

#### Steinpilz Ravioli (vegetarisch)

Sommertrüffel | Frischkäse | Blütenhonig | Nussbutter  
34€

#### Mousse von Schokolade & Café

Hauswetschke  
16€

Drei-Gänge | 65€

(Herbstsalat oder Schaumsuppe, Gnocchi oder Ravioli, Mousse)

Vier-Gänge | 80€

(Herbstsalat, Schaumsuppe, Gnocchi oder Ravioli, Mousse)

Fünf-Gänge | 100€

Die vier- bis fünf-Gänge-Menüs sind bis 20:30 Uhr bestellbar.

## ÖSTERREICHISCHE KLASSIKER

### **Grödiger Ox**

Tartar | Trüffel Mayonnaise | Wachtelei  
Kresse | Knusperbrot  
34€

### **Oxtail**

Trüffelnockerl | Sherry  
16€

### **Wiener Schnitzel vom Milchkalb**

(Goldgelb in Butterschmalz gebacken)  
Petersilienkartoffeln | Wildpreiselbeeren  
34€

Kleiner gemischter Salat  
aus den Walser Gärten  
8€

### **Klassischer Tafelspitz vom Grödiger Ochsen**

Cremespinat | Röstkartoffeln | Apfelkren | Schnittlauchsauce  
38€

### **Filetsteak vom Grödiger Ochsen**

Portweinsauce | Steinpilze | Sommertrüffel | Parmesanpolenta  
72€

## DESSERT

### Salzburger Nockerl | Wildpreiselbeeren

(Wartezeit 20 min)

27€

### Karamellierter Kaiserschmarrn

Zwetschkenröster | Rumrosinen-Eis

22€

### Hausgemachtes Sorbet

6€

### mit Beeren

11€

### Käseauswahl vom Salzburger Kaslöchl

gereift | cremig | kräftig | affiniert

24€

Kuvert 6€

Joseph Brot Laib | handgeschlagene Butter | hausgemachter Aufstrich | Kalamata Oliven

Bei Unverträglichkeiten oder Intoleranzen wenden  
Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.