



„Mild kocht“ im Hotel Goldener Hirsch

Beitrag

Einzigartige kulinarische Erlebnisse für Salzburger und Gäste aus aller Welt: Das charmante und traditionsreiche Fünf-Sterne-Superior Hotel Goldener Hirsch, das mitten auf der Getreidegasse im Herzen der Mozartstadt gelegen ist, lädt am 15. September zum kulinarischen Event „Mild kocht narrische Schwammerl“ aus der Veranstaltungsreihe „Mild kocht“ ein. Begleitet werden die monatlich wechselnden und zur Saison passenden Genussreisen von ausgewählten Weinen, die vor Ort von exklusiven Winzern präsentiert werden, sowie stimmungsvoller Live-Musik. Kreative Gerichte auf höchstem Niveau werden als Sechs-Gänge-Menü serviert und inklusive Aperitif, Wein- und Getränkebegleitung zu einem Preis von 129 Euro pro Person angeboten. Am 20. Oktober widmet sich Küchenchef Daniel Mild dem Thema „Mild kocht Wild“ und am 10. November steht das Thema „Mild kocht „Ganz(s) Mild““ im Mittelpunkt der Genussreisen.

„Im Fokus stehen für uns traditionelle, hochwertige Lebensmittel von Produzenten aus der Umgebung. Eine Fusion regionaler und saisonaler Produkte mit einem internationalen Touch ohne viel Chichi zeichnet unsere Kochkunst aus – eine ehrliche Küche mit Respekt gegenüber Tier, Natur und den Jahreszeiten. Darüber hinaus sind wir ein Restaurant aus Salzburg für Salzburger und freuen uns über jeden, der unsere kulinarischen Kreationen ausprobiert“, sagt Küchenchef Daniel Mild, der bereits seine Lehrzeit im Hotel Goldener Hirsch absolviert hat. So findet das kommende Mild kocht-Event am 15. September in lockerer, ungezwungener Atmosphäre, begleitet von stimmungsvoller Jazz-Musik statt. Nach einem ausgelassenen Empfang an der Bar, wo auch der erste kulinarische Gang eingenommen wird, wechselt man in das Restaurant Goldener Hirsch. Als weitere Besonderheit präsentieren die Wiener Winzer Fritz Wieninger und Hajszan-Neumann am 15. September ihre Weine im Rahmen des Events. Zum Ausklang des Abends erwartet Teilnehmer ebenfalls stimmungsvolle Live-Musik an der Bar.

Zurück zu den Wurzeln: Über Küchenchef Daniel Mild

Von der Welt zurück nach Hause – seiner Salzburger Heimat blieb Daniel Mild schon immer treu, doch nach seiner Lehre im Hotel Goldener Hirsch zog es ihn zunächst auf internationale Entdeckungsreise. Nach Stationen auf der Queen Elizabeth 2, auf den Bermuda Inseln im Fünf-Sterne-Hotel Cambridge

Beaches war er zuletzt als Privatkoch im Schloss Montfort in Salzburg tätig. Die gastronomische Vielfalt des geschichtsträchtigen Hotels bringt er seit Mai 2021 nun auch wieder in den beliebten Restaurants des Hotels Goldener Hirsch sowie durch die selbstkreierte Eventreihe „Mild kocht“ zum Ausdruck.

Weitere Informationen unter www.goldenerhirsch.com.

Bericht und Bilder: Restaurant Goldener Hirsch, Salzburg



Urige Atmosphäre im Restaurant Goldener Hirsch © Hotel Goldener Hirsch

Küchenchef Daniel Mild © Hotel Goldener Hirsch



Sonnige Außenansicht des Hotels samt Herzl Gastgarten © Hotel Goldener Hirsch



BIKE SALE



1.490 EURO
STATT 2.600 EURO

SOLO A50

Kategorie

1. Gastronomie



Schlagworte

1. Österreich
2. Salzburg