



### ANREISETIPP

Mit dem Zug eine bequeme und sichere An/Rückfahrt von z.B. Salzburg Hauptbahnhof nach Golling /Salzach-Abtenau Bahnhof. Fahrtzeit ca. 30 Min. - kurzer Fußweg (9 Min.)

Für unsere Mitglieder und Gäste haben wir ein Zimmerkontingent zu Sonderpreisen!

- Doppelzimmer "Studio" inkl. Frühstück
  - für 2 Personen . . . . . € 230,-
  - zur Einzelnutzung . . . € 140,-
- Doppelzimmer "Studio mit Terrasse" inkl. Frühstück
  - für 2 Personen . . . . . € 300,-
  - zur Einzelnutzung . . . € 185,-

Preise exklusive Ortstaxe und Mobilitätsabgabe.  
Die Zimmer sind bitte direkt unter dem Kennwort „Champagne Orden“ zu reservieren: [office@doellerer.at](mailto:office@doellerer.at) / +43 6244 4220 0



Unsere nächsten Termine finden Sie auf unserer Homepage [www.occ-autriche.at](http://www.occ-autriche.at)



ORDRE DES COTEAUX  
DE  
CHAMPAGNE



# EINLADUNG

Ordre des Coteaux de Champagne  
Ambassade d'Autriche

Champagne Déjeuner im  
Genießer Restaurant Döllerer

Samstag, 18. April 2026, 12:00 Uhr



ORDRE DES COTEAUX  
DE  
CHAMPAGNE

Der **Ordre des Coteaux de Champagne**  
**Ambassade d'Autriche &**  
**Ambassadeur-Dignitaire Peter Lamm**

laden herzlichst ein zum

## Champagne Déjeuner im Genießer Restaurant Döllerer

Markt 56, 5440 Golling bei Salzburg  
**Samstag, 18. April 2026, 12:00 Uhr**

**Preis für das Champagne Déjeuner inkl. Trinkgeld:**  
für Mitglieder & PartnerInnen pro Person € 245,-  
für Gäste pro Person € 260,-

**Kleidung: sportlich elegant, mit Insignien erbeten.**

**Das Döllerer Genießer Restaurant ist ausgezeichnet mit**

- **2 Michelin Sterne** 🍴🍴
- **5 Hauben Gault&Millau** 🍷🍷🍷🍷🍷 sowie
- **99 von 100 Punkte von Falstaff**



DÖL  
LER  
ER



## ... Menü ...

### APERITIF

Champagne Chassenay d'Arce Origine Extra Brut BIO

...

### KULINARISCHES SALZBURGER LAND

Champagne Alexandre Bonnet Blanc de Noirs Extra Brut

...

### RADIESCHENTARTE

Ziegenkäse vom Großglockner / Radieschen in Sirup / Bärlauch vom Rabenstein  
Bretonischer Mürbteig / Bachkresse

Champagne Lenoble V.20 Extra Brut

...

### FRISCHWASSERGARNELN VOM HOLZKOHLEGRILL

Südstaatenmarinade / Topinamburcreme / Frühlingkräuteröl  
Schwarzer Knoblauch / Traunseemiso

Champagne Laurent-Perrier Héritage Brut

...

### KRAUTSCHÄDEL

„Nose to tail – the whole beast“ - Frühkraut im Ganzen gebraten  
karamellisierte Hefe-Krautcreme / Beurre Blanc aus süß-saurem Krautsaft

Champagne Alexandre Bonnet Côteaux Champenois Blanc 2022  
Champagne AR Lenoble Brut Intense « Mag 16 » Brut en Magnum

...

### SHORT RIB VOM HOLZKOHLEGRILL

Sellerie / Salat & Kren / Schnittlauchsauce

Champagne Bruno Paillard Blanc de Noirs Grand Cru Extra Brut  
Champagne Laurent-Perrier Rosé Brut

...

### KIRCHTAG

Falscher Bienenstich & Hefe-Eis / Rhabarber & gebackene Maus

Champagne Bruno Paillard Rosé Première Cuvée Extra Brut

Kaffee, Wasser