



ZUR GOLDENKRON

Kleiner Starter vorneweg für zwei Personen

Brettjause 16
vom Dreierlei Speck, Karree, Schopf und Bauch von der Schinken-Manufaktur Vulcano, Tiroler Bergkäse und Kren

Vorspeisen

Getauchte norwegische Jakobsmuscheln 26
mit Feigen-Fenchelsalat und Serrano-Schinken

Gebratener Seesaibling 23
mit Perlgrauen, Rauchaal, grüner Apfel und Dill

Backhuhnsalat 17
vom Rhönhof Hofbieber Freilandgeflügel mit Rahmgurken und frittierter Petersilie

Milchkalbsleber 23
mit Salat von Spitzkohl, Steinpilzen und Zwetschgen

Tatar vom Simmentaler Rind 16
mit buttrigem Eigelb und Kaperncreme

Zwischengang

Cremesuppe von Krustentieren 14
mit Tempura von argentinischer roter Wildgarnele

Bratwurst von der Gans 18
mit Rosenkohl und Quittensenf

Cannelloni vom Gänse Rilette 21
im Soja-Sesamsud mit Shiitake



ZUR GOLDENKRON

Hauptgang Fisch

Schottischer Seeteufel 36
mit geschmortem Feldsalat, Kräuterseitlinge und Pommery Senf

Steinköhler (Leinenfang) 32
mit geräuchertem Bomba-Reis, Herbsttrompeten und weißer Pfeffer Beurre blanc

Hauptgänge Fleisch

Brust vom Schwarzfederhuhn (Label Rouge) 29
mit Argentinischer Wildgarnele, Romanasalat und Parmesan

Rücken vom Iberico Schwein 29
mit Pulporagout, Kohl und Blutwurstpofese

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken 26
mit Kartoffel-Feldsalat und Gebirgspreiselbeeren

Confierter Kalbstafelspitz 28
im Kräutersud und pochiertem Bio Ei

Rücken vom heimischen Reh 38
mit Rosenkohl, Holunderbeeren und Valrhona Grand Cru Schokolade

Zwiebelrostbraten vom Dry Aged Rinderrücken 32
mit Dillfisolen und Kartoffelschmarrn

Käse

Auswahl von Rohmilchkäse vom Brett 16
mit Mirabellen-Rosmarin-Marmelade

Dessert

Dreierlei Sorbets 12
Himbeere, Limone-Yuzu und Zwetschgen

Apfelstrudel im Glas 11
mit Vanille-Panna Cotta, Apfelragout und karamellisierte Strudelblätter

Topfenknödel 12
mit Zwetschgenröster und Pflaumensorbet