



# ZUR GOLDENKRON

## **Kleiner Starter vorneweg für zwei Personen**

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

## **Vorspeisen**

**Getauchte schottische Jakobsmuscheln** 26  
mit Feigen-Fenchelsalat, Serrano-Schinken und Schinkengelee

**Gebratener Seesaibling** 23  
mit Roter Bete, Knuspercannelloni und Meerrettichschaum

**Backhuhnsalat** 16  
vom Rhönhof Hofbieber Freilandgeflügel mit Rahmgurken und frittierter Petersilie

**Milchkalbsleber** 23  
mit Salat von Spitzkohl, Steinpilzen und Zwetschgen

**Tatar vom Simmentaler Rind** 17  
mit buttrigem Eigelb und Kaperncreme

## **Zwischengänge**

**Suppe von Berglinsen** 10  
mit Speck und gebackener Kartoffel-Mettwurst

**Gebratener Gänseleber aus Frankreich** 35  
im Steinpilzsud mit Steinpilzsalat



# ZUR GOLDENKRON

## Hauptgang Fisch

**Bretonischer Seeteufel** 36  
mit grünen Bohnen und Speckjus

**Steinköhler** 32  
mit Steinpilzraviolo und Petersilien Beurre blanc

## Hauptgänge Fleisch

**Brust vom Domba Perlhuhn** 29  
mit Schwarzwurzeln und Totentrompeten

**Rücken vom Iberico Schwein** 29  
mit Chorizo-Tomatennage und gebackene Zucchini-Blüte

**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 Dillfisolien und Kartoffelschmarrn

## Dessert

**Dreierlei Sorbets** 12  
Himbeere, Limone-Yuzu und Passionsfrucht

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

**Topfenknödel** 12  
mit Zwetschgenröster und Pflaumensorbet