



# ZUR GOLDENKRON

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

**Brettljause** 15  
vom Dreierlei Speck, Karre, Schopf und Bauch von der Schinken-Manufaktur Vulcano, Tiroler Bergkäse und Kren

## **Vorspeisen**

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

**Elsässer Saibling von der Fischzucht Birnbaum** 19  
mit Perlgrauen, Rauchforelle und Ananasrenette

**Alles von der Gans vom Bauer Mann** 32  
gebratene Leber, gefüllter und geräucherter Hals mit Le Puy Linsen und Wirsing Punsch mit Raviolo von Gänseklein

**Rücken vom Iberico-Schwein** 21  
mit Felsen-Oktopus, Blutwurst und Kartoffeln

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

## **Zwischengänge**

**Cremesuppe von Blumenkohl** 11  
mit Wildwassergarnele, Piemonteser Haselnuss und Speckchip

**Raviolo von der Weidegans** 14  
mit Totentrompeten und Vogelmirre



# ZUR GOLDENKRON

## Hauptgänge

### Fisch

<b>Gebratener Waller</b>	29
mit Sauerkraut, Graupen und Speckjus	
<b>Norwegischer Seeteufel</b>	32
mit Friesepilz, Wirsing und Entenschinken	

### Fleisch

<b>Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken</b>	26
mit Kartoffel-Feldsalat und Gebirgspreiselbeeren	
<b>Gebratene Brust von der Barbarie Ente</b>	24
mit eingelegtem Muskatkürbis, Polenta und Kürbiskernjus	
<b>Kotelette vom Thüringer Duroc Schwein</b>	22
mit Spitzkohl-Gröstl	
<b>Rosa confierter Kalbstafelspitz</b>	26
mit Bouillon-Kartoffeln, Liebstöckel und Meerrettich	
<b>Geschmorte Ochsenbacke</b>	26
mit Wurzelgemüse und Kartoffelflan	

### Dessert

<b>Apfelstrudel im Glas</b>	11
Vanille-Panna Cotta, Apfelragout und karamellisierte Strudelblätter	
<b>Topfenknödel</b>	12
mit Zwetschgenragout und Holunder-Frozen Joghurt Eis	