

FEINE KOST by Gollner's

PREMIUM AUSTERN

Zitrone | Wasabi-Limetten-Vinaigrette
3 Stk. | 15 6 Stk. | 28

KAVIAR VOM SIBIRISCHEN STÖR (30Gr)
Sauerrahm | Kartoffelrösti
| 78

„GOLDSTEIN GOURMET CURRYWURST“
11TE GENERATION
Curry Kashmir-Ingo Holland | Trüffelpommes
| 18

JAHRGANGS-SARDINEN AUS DER DOSE
Röstbrot | Zitrone
| 18

BALIKLACHS IM NORIBLATT
Rahmgurken | Wasabi
| 28

DAS GOLDSTEIN MENÜ | 68

TATAR VOM WILDLACHS
Ananas | Pfeffer | Paprika | BBQ

ERBSENCAPPUCCINO
Minze

FILET VOM BIO KALB & TRÜFFELKRUSTE
Pfifferlinge | Kartoffelpüree | Gemüse

TOPFENSCHAUM
Erdbeeren | Sorbet

SALATE

UNSER KOPFSALAT
Hausdressing | Freilandeier | Kürbiskernöl
| 14

„GOLDSTEINS SALATMISCHUNG“
Hausdressing | Tomate | Radieschen | Kresse
| 15

SUPPEN

TAFELSPITZBOUILLON VOM CHAROLAIS OCHSEN
Frittaten
| 12

ERBSENCAPPUCCINO
Minze
| 12

TOM KHA GAI & RIESENGARNELE
Zitronengras | Kaffir-Limetten | Chili
| 16

GEMÜSE GENUSS

Vitamin-, mineral- und ballaststoffreiches gesundes Gemüse & Salate
Frische und ausgesuchte Viktualien aus der Region fusionieren mit internationalen Produkten zu leichten vegetarischen / veganen Gerichten.

VORSPEISEN

MARINIERTE AVOCADO

Granatapfel | Sellerie | Grapefruit | Ingwer
VEGAN | 19

GELBES CURRY GEMÜSE

Koriander | Kokosschaum
VSP | 16 HG (mit Basmatireis) | 26
VEGAN

KIMCHI GYOZA – GEFÜLLTE TEIGTASCHEN (VEGAN)

Soja-Wasabi-Fond | Gemüse
VSP | 16 HG | 24

FISCH & MEERESFRÜCHTE

Fangfrische und nachhaltige Produkte mit Gütesiegel – regional und international.

VORSPEISEN

SASHIMI VOM WILDLACHS

Wasabi | Ingwer | Soja
| 26

TATAR VOM WILDLACHS

Ananas | Pfeffer | Paprika | BBQ
| 21

HAUPTGERICHTE

GEGRILLTES FILET VOM WILDLACHS

Curry Gemüse | Kokosschaum | Basmatireis
| 32

KONFIERTES FILET VOM WILDKABELJAU

Fenchelrisotto | Brokkoli
| 42



FLEISCH DELIKATESSEN

Das beste und schmackhafteste Fleisch von unseren lokalen Bauern und ausgezeichneten Züchtern der Welt.

VORSPEISEN

EINGELEGTER TAFELSPITZ VOM CHAROLAIS OCHSEN
Perlzwiebeln | Gurken | Paprika | Freilandeier | Meerrettich
| 21

TATAKI VOM US BEEF
Japanischer Meerrettich | Radieschen | Ponzu
| 28

HAUPTGERICHTE

UNSER WIENER SCHNITZERL VOM BIO KALB
Bratkartoffeln | Preiselbeeren | Beilagensalat
| 29.80

UNSER BACKHENDL
Kartoffel-Endiviensalat | Kürbiskernöl
| 23.80

OFENFRISCHES STUBENKÜKEN
Zubereitung ca. 30 Minuten
Kartoffel-Endiviensalat
| 32

ZÜRICHER GESCHNETZELTES VOM BIO KALB
Hausgemachte Spätzle | Champignons
Für 2 Personen | 72

AUS UNSEREM 800 °C BEEFER

Als Beilagen servieren wir getrüffelte Pommes frites, Gemüse und Sauce Béarnaise

HAUPTGERICHTE

SIRLOINSTEAK (AUSTRALIEN)
220 Gramm | 42

FILET VOM GOP US NEBRASKA BEEF
„Ladies Cut“ | 38 220 Gramm | 48

KALBSKOTELETTE NEW YORK CUT
Min. 450 Gramm | 49

KALBSKOTELETTE NEW YORK CUT
Min. 450 Gramm | 49

FÜR UNSERE JÜNGSTEN GÄSTE (BIS 12 JAHRE)

KINDERSCHNITZERL VOM BIO KALB
Pommes | Ketchup | 9

SPÄTZLE | Soße | 5

3 ROSTBRATWÜRSTCHEN | Pommes | 5

DESSERTS

Österreichische Mehlspeisen, hausgemachte Sorbets aus süßen Früchten, feine Schokolade – alles leicht, fluffig und lecker

HAUSGEMACHTES SORBET

pro Kugel | 5

DREIERLEI HAUSGEMACHTE SORBETS

| 14

HAUSGEMACHTES VANILLERAHMEIS

Mit Zotter Bio Schokoladenlikör von der Brennerei Gölles

| 14

UNSER KAISERSCHMARRN

Erdbeerröster | Vanilleeiscreme | Zubereitungszeit ca. 30 Min.

Für 2 Personen | 28

Mini-Portion (2 Stk.) | 9

TOPFENSCHAUM

Erdbeeren | Sorbet

| 14

TAGESDESSERT

Fragen Sie nach unserem aktuellen Angebot

*Zusatzstoffe & Allergene können eingesehen werden

UNSERE WEINEMPFEHLUNGEN

Sonderabfüllungen – hervorragende Weine – von TOP Winzern -
exklusiv für GOLLNER'S

GOLLNER'S RHEINGAU RIESLING | Weingut Künstler | Hochheim

0.75l | 45

GOLLNER'S SAUVIGNON BLANC | Domaines Kilger | Steiermark

0.75l | 48

GOLLNER'S PINOT BLANC | Weingut Geheimer Rat Dr. v. Bassermann-Jordan | Pfalz

0.75l | 45

GOLLNER'S GRÜNER VELTLINER | Weingut Salomon | Österreich

0.75l | 42

GOLLNER'S MERLOT CUVÉE | Weingut Salomon | Österreich

0.75l | 48

SPEISEKARTE 2022

DAS GOLDSTEIN by Gollner's Goldsteintal 50 D-65207 Wiesbaden T. 0611 54 11 87 das-goldstein@gollners.de

GOLLNERS.DE