

Vorspeisen

Vitello Tonnato
€ 12,90

Gebeiztes Saiblingsfilet mit Gurke & Couscous
€ 12,90

Garnelenpfanne in Olivenöl mit Chili und Knoblauch
dazu Ciabatta
€ 13,90

Am Abend servieren wir
Gedeck pro Person
€ 2,50

Suppen

Spargelschaumsuppe mit gebackenem Flusskrebstascherl
€ 5,20

DOLLMANNS Fischsuppe
€ 6,80

Hauptspeisen

Im Ganzen gegrillter Saibling mit Petersilienkartoffeln und Blattsalat
€ 22,00

Gegrilltes Steak vom Schwertfisch
auf Gemüse-Glasnudeln
€ 24,50

Rosa gebratener Rücken vom Maibock auf Rahmwirsing
dazu Erdäpfelblattl und Sanddornbeere
€ 25,00

Geschmorte Ochsenbackerl in Rotweinsauce
dazu hausgemachte Spätzle und Gemüse
€ 17,80

Vegetarisch

Mit Parmesan gratinierter Spargel dazu hausgebeizter Lachs
und Petersilienkartoffeln
€ 14,80

Dessert

Erdbeerknödel auf Erdbeerragout
€ 8,50

Zitronengrascreme
mit frischen Himbeeren & Sauerampfersorbet
€ 8,90

Lauwarmer Gorgonzola mit karamellisierten Radicchio
€ 9,50

Käseteller mit Nüssen , Feigensenf
und hausgemachten Apfelbrot
groß € 9,80
klein € 7,50

Aperitif

Crémant d'Alsace

Henri Kieffer

Glas € 6,00

Graham's Tawny Port

10 Years

Glas € 4,50

NEU im Weinsortiment

Grüner Veltliner Bergdistel Smaragd 2017

Weingut Tegernseerhof

Glas € 6,40

Flasche € 38,00

Pinot Blanc Salzberg 2018

Weingut Leitner

Glas € 4,60

Flasche € 28,00

„Es ist besser zu genießen und zu bereuen, als zu bereuen,
dass man nicht genossen hat“

Giovanni Boccaccio