

## Vorspeisen

Carpaccio vom heimischen Rind mit Schwammerl und Parmesanspäne  
€ 14,90

---

Hausgebeizter Lachs auf Blini's  
mit Honig-Senfsauce  
€ 15,50

---

Garnelenpfanne in Olivenöl mit Chili und Knoblauch  
dazu Ciabatta  
€ 14,50

Am Abend servieren wir  
Gedeck pro Person  
€ 3,00

## Suppen

Kürbisschaumsuppe mit gegrillter Jakobsmuschel  
€ 5,80

---

DOLLMANNS Fischsuppe  
€ 6,80

## Hauptspeisen

Im Ganzen gegrillter Saibling mit Petersilienkartoffeln und Blattsalat  
€ 23,50

---

Gegrilltes Filet vom Steinbutt auf Walnussrisotto, Pak Choi und Rieslingschaumsauce  
€ 25,00

---

Rinderfiletsteak auf Pfeffersauce, Kartoffel-Speckroulade  
und Kohlsprossen  
€ 28,00

---

Geschmorte Kalbsschulter in Rotweinsauce  
dazu Topinamburpüree und Gemüse  
€ 18,90

## Vegetarisch

Hausgemachte Kürbisgnocchi mit gegrilltem Muskatkürbis  
€ 14,50

## Dessert

Zwetschkenknödel mit Butterbrösel und Röster  
€ 8,90

---

Mousse von weißer Schokolade & Mohn mit eingelegten Feigen  
€ 9,00

---

Lauwarmer Taleggio auf Apfelbrot, Quittenmarmelade und Birnensorbet  
€ 9,50

---

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

## Aperitif

Mei Wermut Rose  
Eschböck & Parzmair  
Glas € 4,80

### 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