

Vorspeisen

Gegrillte Wassermelone & Garnele an Avocado-creme
€ 15,50

Kaltes Roastbeef mit Sauce Remoulade
€ 14,50

Garnelenpfanne in Olivenöl mit Chili und Knoblauch
dazu Ciabatta
€ 15,00

Am Abend servieren wir
Gedeck pro Person
€ 3,50

Suppen

Klare Tomatensuppe mit Topfen-Basilikum-Nockerl
€ 5,50

DOLLMANNS Fischsuppe
€ 7,00

Hauptspeisen

Im Ganzen gegrillter Saibling mit Petersilienkartoffel & Blattsalat
€ 24,00

Medaillons vom Seeteufel an wildem Brokkoli & violette Süßkartoffel
€ 26,50

Surf & Turf vom Kalbsrücken mit Jakobsmuschel,
Kartoffel-Lauchroulade & Rotweinschalotten
€ 28,00

Geschmorte Rindschulter mit cremiger Polenta & Gemüse
€ 17,80

Vegetarisch

Tagliatelle mit Eierschwammerl
dazu Blattsalat
€ 14,50

Dessert

Mousse von weißer Schokolade mit hausgemachten Passionsfruchtsorbet
€ 9,50

Zwetschkenknödel(1 Stück) mit Röster und Sorbet
€ 8,50

Lauwarmer Taleggio mit Apfelbrot
€ 10,50

Käseteller mit Nüssen , Quittensenf
und hausgemachten Apfelbrot
groß € 10,50
klein € 8,50

Aperitif

Alpin Sake
Stefan Sigl & Lucas Sorger
St. Georgen bei Salzburg
Glas 8,50

Aus unserem Weinsortiment

Grüner Veltliner Bergdistel Smaragd 2018
Weingut Tegernseerhof
Glas € 6,40
Flasche € 38,00

Pinot Blanc Salzberg 2018
Weingut Leitner, Gols
Glas € 4,60
Flasche € 27,50

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

Giovanni Boccaccio