

## Vorspeisen

Hausgebeizter Lachs an Avocadocreme  
€ 15,50

---

Vitello Tonnato  
€ 12,90

---

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

Am Abend servieren wir  
Gedeck pro Person  
€ 3,50

## Suppen

Schaumsuppe von Steinpilzen  
€ 5,80

---

DOLLMANNS Fischsuppe  
€ 7,00

## Hauptspeisen

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

---

Gegrilltes Filet vom Thunfisch auf Kräutercreme & gebackenen Kartoffelkrapfen  
€ 26,00

---

Osso bucco in Gemüsesauce mit gebratener Polenta  
€ 18,50

---

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust auf Orangensauce  
dazu Grießknödel & Kohlsprossen  
€ 22,00

## Vegetarisch

Tagliatelle mit Eierschwammerl  
dazu Blattsalat  
€ 14,50

## Dessert

Topfenknödel auf Zwetschkenröster

€ 7,80

---

Mousse von der Valrhonachokolade mit Passionsfruchtsorbet

€ 8,50

---

Ziegenfrischkäse im Blätterteigmantel

mit schwarzen Nüssen

€ 10,50

---

Käseteller mit Nüssen , Feigensenf  
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