

Vorspeisen

Duett von Räucherlachs & Flusskrebs

€ 13,50

Rosa gebratener Kalbstafelspitz auf gegrillter Focaccia & Trüffelmayonnaise

€ 12,90

Garnelenpfanne in Olivenöl mit Chili und Knoblauch

dazu Ciabatta

€ 15,00

Am Abend servieren wir

Gedeck pro Person

€ 3,50

Suppen

Schaumsuppe vom Hokkaido-Kürbis & Curry mit gegrillter Jakobsmuschel

€ 6,00

DOLLMANNS Fischsuppe

€ 7,00

Hauptspeisen

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

Gegrilltes Thunfischsteak auf cremiger Fregola Sarda & wilden Brokkoli
€ 26,00

Zerlei vom Hirschkalb mit Grießknödel, Rotkraut & Eierschwammerl
€ 20,00

Surf & Turf von Kalb & Hummer mit Kartoffelgratin & Romanesco
€ 28,00

Vegetarisch

Tagliatelle mit schwarzem Trüffel & Blattsalat
€ 16,50

Dessert

Zwetschkenknödel in Butterbrösel & Hollerragout
€ 6,80

Mousse von weißer Schokolade mit hausgemachten Mangosorbet
€ 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