

## Vorspeisen

Gegrillte Jakobsmuschel & Garnele mit Melone & Avocadocreme  
€ 15,50

---

Rindercarpaccio mit marinierten Eierschwammerl  
€ 14,50

---

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

Am Abend servieren wir  
Gedeck pro Person  
€ 4,00

## Suppen

Schaumsuppe von Spitzpaprika mit gegrillten Hühnerwürfel  
€ 5,50

---

DOLLMANNS Fischsuppe  
€ 7,00

## Hauptspeisen

Im Ganzen gegrillter Saibling mit Petersilienkartoffel & Blattsalat  
€ 25,00

---

Gegrilltes Wolfsbarschfilet auf Safranrisotto & wilder Brokkoli  
€ 24,50

---

Zweierlei von der Barbarie-Ente  
Rosa gebratene Brust & geschmortes Ragout von der Keule  
in Gemüsesauce dazu Grießknödel  
€ 19,50

---

Geschmorte Kalbstafelspitz mit gebratener Rosmarin-Polenta & Karottengemüse  
€ 18,90

## Vegetarisch

Rahmeierschwammerl mit Serviettenknödel & Blattsalat  
€ 17,80

## Dessert

Passionsfruchttörtchen mit Mangosorbet & Kokosschaum  
€ 8,50

---

Mousse von der Zartbitterschokolade mit Himbeersorbet  
€ 9,50

---

Lauwarmer französischer Brie mit Feigen & hausgemachten Gorgonzolaeis  
€ 12,50

---

Variation vom Mattigtaler Bio Käse mit Nüssen , Feigensenf  
und hausgemachten Apfelbrot  
groß € 11,50  
klein € 9,50

## Aperitif

Glas Cremant d'Alsace

Henri Kieffer

€ 6,50

## Alkoholfrei

Rhabarbernektar Privatkellerei van Nahmen

mit Tonic Water & Minze

€ 4,80

## Aus unserem Weinsortiment

Zweigelt Reserve Ried Goldberg 2018

Weingut Horvath, Burgenland

Glas € 5,60

Flasche € 34,00

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

Giovanni Boccaccio