

## Vorspeisen

Büffelmozzarella mit bunten Tomaten  
& Holunderblütenöl

€ 12,50

---

Carpaccio vom Rind mit eingelegten Steinpilzen

€ 16,50

---

Garnelenpfanne in Olivenöl mit Chili und Knoblauch

dazu Ciabatta

€ 15,90

---

Am Abend servieren wir

Gedeck pro Person

€ 4,00

## Suppen

Steinpilzcremesuppe mit gegrillter Jakobsmuschel

€ 6,80

---

DOLLMANNS Fischsuppe

€ 7,50

## Hauptspeisen

Im Ganzen gegrillter Saibling mit Petersilienkartoffeln & Blattsalat

€ 26,00

---

Wildschweinbraten mit Eierschwammerl, Nussspätzle & Speckbohnen

€ 22,50

---

Surf & Turf von Kalb & Hummer mit Steinpilzflan & Minimais

€ 36,00

---

Gegrillte Seeteufelmedaillons mit Kartoffel-Wakamepüree & Gemüse

€ 27,00

## Vegetarisch

Tagilatelle in Eierschwammerlsauce dazu Blattsalat

€ 17,50

## Dessert

Himbeermousse mit hausgemachten Sauerrahmeis

€ 10,50

---

Kokos-Flammerie mit Vanillecreme & Litschieis

€ 9,80

---

Variation von Mattighaler Käse mit Nüssen , Quittenchutney  
und hausgemachten Apfelbrot

groß € 13,80

klein € 11,50

## Aperitif

Glas Cremant d'Alsace

Henri Kieffer

€ 7,00

Graham's Tawny Port 10 Years

5 cl € 4,80

## Aus unserem Weinsortiment

Pinot Blanc Ried Salzberg 2020

Weingut Leitner, Gols Burgenland

Glas € 4,60

Flasche € 27,50

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

Giovanni Boccaccio