

Vorspeisen

Beef Tatar

€ 18,00

Gazpacho von der Cantaloup-Melone mit gegrilltem Oktopus

€ 15,50

Garnelenpfanne in Olivenöl mit Chili und Knoblauch

dazu Ciabatta

€ 16,90

Am Abend servieren wir

Gedeck pro Person

€ 4,50

Suppen

Cremesuppe von geröstetem Topinambur & Miso

€ 6,90

DOLLMANNS Fischsuppe

€ 8,50

Hauptspeisen

Im Ganzen gegrillter Saibling mit Petersilienkartoffeln & Blattsalat

Mit diesem Gericht unterstützen Sie das SOS Kinderdorf
Aktion Kochen für Kinder 😊 (€ 0,50)

€ 27,50

Gegrilltes Thunfischsteak in Zitronengrassauce dazu Karottenflan & Mini-Karotten

€ 34,00

Geschmorte Lammstelze mit cremiger Rosmarin-Polenta

& geblähten Mais

€ 18,90

Rosa gebratenes Rinderfilet mit Gemüse,
Eierschwammerl & getrüffeltes Lauchroulade

€ 36,00

Vegetarisch

Steinpilzravioli in Rahmsauce & Blattsalat

€ 21,00

Dessert

Topfen-Oberscreme mit Madagaskar-Vanilleeis

& Beerensauce

€ 10,50

Mousse von dunkler Schokolade mit Eis von der Sauerkirsche

& Tonkabohnencreme

€ 11,50

Geschmorter Fenchel mit Taleggio & Apfel-Fenchelsorbet

€ 12,50

Hausgemachtes Sorbet nach Tagesangebot

pro Kugel

€ 4,00

Aperitif

Glas Cremant d'Alsace

Henri Kieffer

€ 7,50

Graham's Tawny Port 10 Years

5 cl € 4,80

Aus unserem Weinsortiment

Grüner Veltliner Ried Altenberg Weingut Hummel 2022

Niederschleinz, Weinviertel

Glas € 4,80

Flasche € 28,50

„Es ist besser zu genießen und zu bereuen, als zu bereuen,

dass man nicht genossen hat“

Giovanni Boccaccio