

Vorspeisen

Gebeitzer Ausseer Saibling in rotem Zwiebel-Fichtensud

€ 18,00

Vitello Tonnato

€ 15,50

Garnelenpfanne in Olivenöl mit Chili und Knoblauch

dazu Ciabatta

€ 17,50

Am Abend servieren wir

Gedeck pro Person

€ 4,80

Suppen

Karotten-Ingwersuppe mit Tempura-Garnele

€ 7,20

DOLLMANNS Fischsuppe

€ 9,00

Hauptspeisen

Im Ganzen gegrillter Ausseer Saibling mit Petersilienkartoffeln & Blattsalat

€ 30,00

Gegrilltes Filet vom Steinbutt auf Petersilienwurzelcreme & wilder Karfiol

€ 34,00

Geschmorte Rindsbackerl mit cremiger Polenta & Gemüse

€ 25,00

Rinderfiletsteak mit Kartoffel-Trüffelflan, Gemüse & Eierschwammerl

€ 38,00

Vegetarisch

Mit Eierschwammerl gefüllte Teigtaschen in Eierschwammerlsauce dazu

Blattsalat

€ 19,50

Dessert

Weißes Schokoladenmousse mit Vanille, Zitronengraseis & Kalamansi

€ 12,50

Mousse & Sorbet von der Marille auf Topfencreme

€ 12,50

Auswahl vom KäseCaspar aus dem Bregenzerwald mit Quittenchutney

€ 16,50

Hausgemachtes Sorbet nach Tagesangebot

pro Kugel

€ 4,00

Aperitif

Glas Cremant d'Alsace

Henri Kieffer

€ 7,50

Graham's Tawny Port 10 Years

5cl € 4,90

Aus unserem Weinsortiment

Into the light demeter 2022

Blaifränkisch weiß gepresst

Weingut Gernot Heinrich

Glas € 6,70

Flasche € 41,00

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

Giovanni Boccaccio