

## Vorspeisen

Gebeizter Lachs 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

Eierschwammerlcremesuppe mit Tempura-Garnele

€ 7,20

---

DOLLMANNS Fischsuppe

€ 9,00

## Hauptspeisen

Im Ganzen gegrillter Ausseer Saibling mit Petersilienkartoffeln & Blattsalat

€ 30,00

Gegrillte Seeteufelmedaillons auf Safranrisotto & Gemüse

€ 34,00

Rinderfiletsteak mit Kartoffelflan, Rotweinschalotten & Pimentos

€ 38,00

## Vegetarisch

Rahmeierschwammerl mit Vollkorn-Serviettenknödel & Blattsalat

€ 19,50

## Dessert

Weißes Schokoladenmousse mit Vanille, Zitronengraseis & Kalamansi

€ 12,50

1 Stück Marillenknödel in Butterbrösel & hausgemachten Marillensorbet  
(Zubereitungszeit ca.20. Minuten)

€ 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

€ 8,00

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