

## Vorspeisen

Thunfisch-Tataki mit gelber Currycreme & Mangochutney

€ 20,00

Carpaccio vom Rind mit eingelegten Pilzen

€ 18,00

Garnelenpfanne in Olivenöl mit Chili und Knoblauch

dazu Ciabatta

€ 17,50

---

Am Abend servieren wir

Gedeck pro Person

€ 4,80

## Suppen

Steinpilzcremesuppe mit gegrillter Jakobsmuschel

€ 8,00

---

DOLLMANNS Fischsuppe

€ 9,00

## Hauptspeisen

Im Ganzen gegrillter Ausseer Saibling mit Petersilienkartoffeln & Blattsalat

€ 30,00

Gegrilltes Filet vom Steinbutt auf Kürbis-Perlgrauen & Kernöl- Beurre blanc

€ 34,00

Rosa gebratenes Lammrückenfilet mit Kartoffelgratin & Gemüse

€ 34,00

Braten von der Hirschkeule mit Rotkraut, Haselnuss-Serviettenknödel

& Portweifeige

€ 30,00

## Vegetarisch

Cremige Chili-Lauchnudeln mit Blattsalat

€ 15,00

wahlweise mit 4 Stück Riesengarnelen

plus € 10,00

## Dessert

2 Stück Zwetschkenknödel mit Zwetschkensorbet  
( Zubereitungszeit ca. 20 Minuten)

€ 11,50

Mousse von weißer Schokolade & Himbeere mit Eis von der Madagaskar-Vanille  
& Zitrusgelee

€ 12,80

Auswahl vom KäseCaspar aus dem Bregenzerwald mit Birnenchutney

€ 16,50

Hausgemachtes Sorbet nach Tagesangebot  
pro Kugel

€ 4,00

## Aperitif

Glas Cremant d'Alsace

Henri Kieffer

€ 8,00

Wermut ALFRED von Alois Gölles & Manfred Tement

5cl € 4,90

## Aus unserem Weinsortiment

Furmint 2022

Weingut Somloi Vándor Ungarn

Glas € 7,00

Flasche € 42,00

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

Giovanni Boccaccio