

Vorspeisen

Gebeizter Ausseer Saibling mit Butternusskürbis & Kapuzinerkresse

€ 20,00

Gegrillte Riesengarnelen mit Karotte & gebrannter Zitrone

€ 21,00

Garnelenpfanne in Olivenöl mit Chili und Knoblauch

dazu Ciabatta

€ 17,50

Am Abend servieren wir

Gedeck pro Person

€ 4,80

Suppen

Kürbiscremesuppe mit Räucherlachsspieß

€ 8,00

DOLLMANNS Fischsuppe

€ 9,00

Hauptspeisen

Im Ganzen gegrillter Ausseer Saibling mit Petersilienkartoffeln & Blattsalat

€ 30,00

Gegrillte Seeteufelmedaillons auf Kürbisrisotto & wilden Brokkoli

€ 31,00

Ragout vom Offenseer Hirschkalb mit Rotkraut, Serviettenknödel

& glasierte Maroni

€ 29,00

Vegetarisch

Tomaten-Oliventascherl in Tomatencreme dazu Blattsalat

€ 18,00

Dessert

Tempura vom Gala Apfel mit salzigem Milchkaramell & Kreneis

€ 11,50

Dreierlei von der dunklen Schokolade

€ 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

Riesling Ried Tiefenthal 2022

Weingut Buchegger Gedersdorf, Kremstal DAC

Glas € 7,50

Flasche € 45,00

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

Giovanni Boccaccio