

Restaurantkarte

Dienstag bis Samstag 17:00 bis 21:00 Uhr

Unsere Aperitif-Empfehlungen

Canonita de Mallorca

- der Lifestyle Aperitif aus Sòller

(Canonita Orangenkör aus Sòller, Thomas Henry Pink Grapefruit,
Orangenscheibe, Frizzante, Eis)

7,50 €

Unser neuer **Prosecco Spumante „Franzosi“**
vom Gardasee mit Winterapfel

0,1 l - 6,00 €

Unser Gansmenü

Der kleine Gruß aus der Küche:

Hausmacher Gänseschmalz mit Röstzwiebeln, Meersalz und Brot

Vitaminchen

veggie-vegan: Bunte Wintersalate mit Granatäpfeln,
rote Bete, Orangenfilets und Olivenöl Croutons

(12,50 €)

Ofenfrisch und knusprig

unsere Gansbrust

mit Orange und Beifuß aus dem Backrohr, serviert in
feiner Gänse-Jus, dazu 2 Bayreuther Klöße,
Apfel-Blaukraut sowie kalt gerührte Preiselbeeren

(26,90 €)

Espresso-Spekulatius Panna Cotta

mit Mandarinen-Gel und Blaubeer-Eis

(9,50 €)

Menüpreis pro Person 45,00 €

(in Klammern Einzelpreise)

Nur auf Vorbestellung:

¼ knusprige Gans aus dem Backrohr
im eigenen Saft geschmort, mit 2 Bayreuther Klößen, Selleriesalat,
kaltgerührten Preiselbeeren und Apfel-Blaukraut
35,00 €

Eine ganze Gans (4000 g Rohgewicht)
für 4-5 Personen, zerteilt auf Platte, im eigenen Saft geschmort, mit
Bayreuther Klößen, Selleriesalat,
kalt gerührten Preiselbeeren und Apfel-Blaukraut
120,00 € (auch to go)

Tel. 0921 7867250 oder e-mail info@doetzers.de

Weinempfehlungen zur Gans

Primitivo "a mano" aus Apulien
0,2 l – 7,50 €

Merlot aus Südtirol Weingut Profil- Ferrari
0,2 l – 9,50 €

Blauer Silvaner vom Weingut Waldemar Braun - Nordheimer
Vögelein trocken
Best of Gold – die Top Prämierung 2022
Glas 0,2 l – 9,50 €
Flasche – 38,00 €

Vorspeisen

Südtiroler Bio-Bergbauernspeck
aus Salurn-„macelleria magnani“
serviert mit Traubengelee und Oliven
11,50 €

Vitaminchen

veggie-vegan: Bunte Wintersalate mit Granatäpfeln,
rote Bete, Orangenfilets und Olivenöl Croutons
12,50 €

Rucola Salat

mit gerösteten Pinienkernen, kleinen Tomaten und gratinierten
Ziegenkäse in Balsamico Vinaigrette

12,90 €

Tatar

vom heimischen Weideox, Eigelbcreme, Dijonsenfmayo,
Kapernbeere

17,50 €

Carpaccio vom Black Angus Rinderfilet

– mit gratiniertem Ziegenkäse, Rucola, altem Balsamico aus
Modena und feinem Trüffelhonig

16,90 €

Antipasti – Vorspeisen – Teller

mit 9 verschiedenen Spezialitäten aus der italienischen
Vorspeisenküche

pro Person 17,50 €

(auch zum Teilen für mehrere Personen auf Platte serviert)

Tatar vom fränkischen Saibling

mit Avocadocreme, Mango-Chutney, Zitronengel, Gambero Rosso

15,90 €

Burrata trifft rote Bete

Burrata aus Apulien, rote Bete, Trüffelvinaigrette, gehobelter
schwarzer Herbsttrüffel, Parmaschinken Fior di Maso

16,90 €

(auch veggie möglich)

Trüffel-Kartoffelsuppe

gehobelter Wintertrüffel, Selleriestroh,
geräucherte Land-Entenbrust

10,00 €

Feine Kürbissuppe vom Hokkaido

Kokosmilch, Chili, Curry, Orange, steirisches Kürbiskernöl,
geröstete Kürbiskerne

8,50 € (vegan)

mit roter Wildgarnele + 2,50 €

Hauptgerichte

Unser Klassiker: **Wiener Schnitzel**

2 knusprige Schnitzel vom zarten Kalbsrückenfilet in aufgeschäumter Butter gebraten, dazu Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Gurkensalat

24,50 €

Unser Steak Special

Tagliata vom Black Angus Rumpsteak

(ca.220 g- gegrillt und in Tranchen geschnitten) serviert auf Rucola Salat, Kirschtomaten und Parmiggiano, dazu Rosmarinkartoffeln sowie Balsamico aus Modena

27,50 €

Frisch Aus dem Backofen

Zarter Lammrücken

mit Kräutern, Knoblauch und einer Olivenkruste gratiniert, Rosmarin-Lamm Jus mit Sangiovese aus der Toskana, Parmesan Polenta, Zwiebelmousline

33,00 €

Surf & Turf Steak

Bestes gegrilltes Roastbeef Black Angus ca. 220 g, pikante Knoblauchgarnelen, Gratin-Kartoffeln, geräucherte Aioli BBQ-Beans

33,00 €

Filetsteak trifft Ochsenbackerl

kleines Black Angus Filetsteak Mignon gegrillt, zart geschmorte Ochsenbäckchen, Sangiovese Rotweinjus mit Schalotten, Kürbis-Kern Kartoffelpüree, knuspriger Ofenkürbis, steirisches Kernöl

35,00 €

Livorneser Fischtopf

mit besten Mittelmeerfisch, Scampi, Thunfisch, Muscheln und anderen Meeresfrüchten – der Fischeintopf aus der Toskana dazu Rosmarinkartoffeln

26,50€

Gebratenes Label Rouge Lachsfilet
Orangen-Pfefferrahmsoße, Tagliatelle-Pasta,
Bimi - der wilde Broccoli
29,50 €

Doraden Filet aus dem Mittelmeer
Wildgarnele, Pinienkern-Crumble, Basilikum-Limetten-Hollandaise,
Pasta „Calabrese“ mit Rucolapesto, feines Ratatouille-Gemüse
29,50 €

Veggie: „Risotto“ Hokkaido Kürbiscreme
Chili Ofen Kürbis, Burrata aus Apulien, Kürbiskerne, steirisches
Kernöl, Knusper-Gemüse (auch vegan ohne Burrata)
24,50 €

Pasta

Gefüllte Trüffel Gnocchi
in einer Parmesanage mit Pinienkernblattspinat, Ofen-Tomaten und
gehobeltem schwarzem Trüffel
23,50 € (vegetarisch)

Dessert

Espresso Affogato
Heißer Espresso mit einer Kugel Bourbon Vanilleeis und
Orangenbitterlikör
7,50 €

Zwetschge im Glas
Zwetschgenröster, Creme Chantilly – die Tahiti- Vanillecreme,
geröstete Haselnüsse, Haselnuss Kuchen, Bombardino
9,90 €

Kaiserschmarrn

Parfait vom Kaiserschmarrn, karamellisierter Kaiserschmarrn,/
Vinschgauer Apfelsorbet, Gewürz-Marillen-Soße
10,90 €

Schokovariation

weiße und schwarze Valhrona Mousse au Chocolat / kleines
Schoko Soufflé / Beeren / Passionsfruchtsorbet
11,50 €

Unsere Sorbet Varianten

bitte wählen Sie Ihre Sorten aus:

Mango- Kokosnuss
Passionsfrucht
Himbeere
Zitrone
Cassis

2,90 Euro pro Kugel /Sorte (Farbstoffe)

mit Prosecco „Spumante“ aufgefüllt

3,80 € extra

Eine große Kugel Zitronen Sorbet

mit frischen Beeren und Absolut Wodka (aus Schweden)
7,50 €

Käse

Vacche Rosse Parmigiano Reggiano D.O.P.

der Parmesan von der roten Kuh aus der Emilia Romagna,
24 Monate gereift, mit Feigensenf, Ligurischen Oliven und
hausgemachten Traubengelee

9,50 € (5,1,2)

Wenn Sie von Allergien oder Unverträglichkeiten gegenüber Nahrungsmitteln betroffen sind, informieren Sie bitte unsere Mitarbeiter.

Allergien oder Unverträglichkeiten: 1=Gluten 2=Nüsse 3=Schalen Krustentiere 4=Fisch 5=Milchprodukte 6=Ei (in Klammern)

Für Menü- bzw. Beilagen Änderungen erlauben wir uns 2,50 € zu berechnen.