

Dorfkrug

GASTHOF
· 1976 ·

Gerne empfehlen wir Ihnen zu unseren Gerichten
1 Glas Blaufränkisch oder 1 Glas Rotgipfler (weiß) 5,30
oder die alkoholfreie Variante
1 Glas Prosecco alkoholfrei 4,50 / 1 Glas Weisswein alkoholfrei 5,10

Samtige Kürbis-Kokos-Suppe mit hausgemachten Grissini 🍷 (veggie oder vegan) 7,80
Shrimpscocktail klassisch serviert mit Toast 13,90

Schwarze Pasta

Shrimps I Frühlingszwiebel I Knoblauch I Cherrytomaten I Basilikum I pikant 19,90

Frische Tiroler Kalbsleber

geschnetzelt I leichter Rahm I Reis 25,90

In Portwein geschworfenes Rinder-Dreierlei

Auf Kartoffelpüree I buntem Urgemüse I Natursaft I 28,90

„Kleine Schweinerei“ -sousvide gegarter Schweinerücken

mit Speck I Onionrings I Pommes frites I spicy dip I Trüffelmayonnaise 26,90

Dorfkrug's Alpenkaviar Shot

10 g Störrogen aus Aquakultur aus Steyrling (OÖ) serviert mit Butter, Zwiebel,
Wachtelei, Briochetoast und Wodkashot 32,00

Kalbsragout an hausgemachten Kartoffelgnocchi

Kürbis I Traube I Sprossenkohl I Kastanien 25,90

Sämiges Hirschedelgulasch

mit Blaukraut I Semmelknödel I Preiselbeerbirne 28,90

Seehechtfilet auf der Hautseite gebraten

Auf Trüffelrisotto und Hummersauce 26,90

Hausgemachte Kartoffelgnocchi - veggie

Kürbiswürfel I Trauben I Sprossenkohl I Kastanien 21,90

Affogato deluxe

Cremiges Vanilleeis I heisser Espresso I Eierlikör 7,90

2erlei Schokomousse fein garniert 9,90

Montag Ruhetag. Dienstag ab 17.30 Uhr geöffnet

Schön, dass Sie da sind♥! Herzlichst Ihre Familie Mittermayr Getzner mit dem Dorfkrug Team



Kurzfristige Änderungen in der gesamten Speisekarte vorbehalten!