

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 | Frühlingszwiebel | Knoblauch | Cherrytomaten | Basilikum | pikant 19,90

Frische Tiroler Kalbsleber

geschnetzel | leichter Rahm | Reis 25,90

In Portwein geschwories Rinder-Dreierlei

Auf Kartoffelpüree | buntem Urgemüse | Natursaftl 28,90

„Kleine Schweinerei“ -sousvide gegarter Schweinerücken

mit Speck | Onionrings | Pommes frites | spicy dip | 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 | Traube | Sprossenkohl | Kastanien 25,90

Sämiges Hirschedelgulasch

mit Blaukraut | Semmelknödel | Preiselbeerbirne 28,90

Seehechtfilet auf der Hautseite gebraten

Auf Trüffelrisotto und Hummersauce 26,90

Hausgemachte Kartoffelgnocchi - veggie

Kürbiswürfel | Trauben | Sprossenkohl | Kastanien 21,90

Affogato deluxe

Cremiges Vanilleeis | heißer Espresso | 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!