

**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

\*\*\*                    \*\*\*                    \*\*\*

„Sexy Salad“ – mit viel Amore (low carb)  
knackige Blattsalate mit geröstetem Speck, Parmesanchips,  
krossgebratene Ochsenfetzen dazu Knoblauchbrot 24,90

**Schwarze Pasta**  
Shrimps | Frühlingszwiebel | Knoblauch | Cherrytomaten | Basilikum | pikant 19,90

**Matiestfilet Hausfrauenart | Apfel-Sauerrahmcreme | Dampfkartoffeln** 18.90

**48 h sousvide gagartes Schweinswangerl**  
Auf Kartoffelpüree | buntem Urgemüse | Natursaftl 23,90

„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

**Seehechtfilet auf der Hautseite gebraten**  
Auf Gemüserisotto und Hummersauce 26,90

Hausgemachte Kartoffelgnocchi - veggie  
Kürbiswürfel | Trauben | Sprossenkohl | Kastanien 21,90

***	***	***
Affogato deluxe Cremiges Vanilleeis   heisser Espresso   Eierlikör Zerlei Schokomousse fein garniert		7,90 9,90

