

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

Frische Tiroler Kalbsleber
geschnetzelt | leichter Rahm | Reis 25,90

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

Schweinfiletspitzen geschnetzelt
mit Waldpilzen in leichter Rahmsauce dazu Spinatknödel 25,90

Seehechtfilet auf der Hautseite gebraten
Auf Trüffelrisotto und Hummersauce 26,90

„Kleine Schweinerei“ -sousvide gegarter Schweinerücken
mit Speck | Onionrings | Pommes frites | spicy dip | Trüffelmayonnaise 25,90

Dorfkrug's Alpenkaviar Shot
10 g Störrogen aus Aquakultur aus Steyring (OÖ) serviert mit Butter, Zwiebel,
Wachtelei, Brioche toast und Wodkashot 32,00

Zartes Hirschedelgulasch
Semmelknödel | Blautkraut | Preiselbeerbirne 28,90

Veganes Gemüse-Kürbis-Curry 19,90
Mit Kichererbsen und Minikartoffeln

Affogato deluxe
Cremiges Vanilleeis | heisser Espresso | Eierlikör 7,90
2erlei Schokomousse fein garniert 9,90
Panna cotta mit Erdbeersauce und Beeren 9,90

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



Kurzfristige Änderungen in der gesamten Speisekarte vorbehalten!