

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

Roastbeefröllchen I Rucola I Frischkäse I 3erlei Dips I Baguette 16,90

Super Power -Balance Bowl (Basic oder mit Topping) – new in
Rote-Beete-Couscous, Basmatireis, Kichererbsen, Linsen, Edamame,
Onions, Ananas, Ingwer, 2erlei Dips I dazu Sojasauce – Basicbowl 17,90
mit Toppings:
+ Räucherlachs 19,90 I + Fetawürfel 18,90 I + Garnelen natur an Cocktailsauce 19,90

Dorfkrug's Summer-Toast (low carb)
Avocado I Frischkäse I Räucherlachs I pochiertes Ei 19,90

Hot honey Burrata Toast – new in.— (veggie)
Getoastetes Rustikobrot I Avocado I Stracciatella -Burratacreme I
Tomate I Zupfsalate I Olivenöl I Pfirsich I hot honey sauce I Crunch 18,90

Sämiges Pfifferlingsgulasch (veggie) mit Stubaier Pfifferlingen I Knödel 19,90

Pasta „Wald & Wiese“ (veggie)
mit Gemüse und frischen Pfifferlingen in leichtem Kräuterrahm - pikant 18,90

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

Brisket - 30h nieder Temperatur geschmort – „eine Rarität“
(Rinderbrust) auf Kartoffelpüree I buntem Urgemüse I Natursaftl 28,90

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

Seehechtfilet auf der Hautseite gebraten
auf Gemüse-Pfifferlingsrisotto I Hummersauce 26,90

Affogato deluxe Vanilleeis I heisser Espresso I Eierlikör 8,90
Hausgemachte Moosbeernocken (Heidelbeernocken) mit Vanilleeis 11,90
Panna cotta mit Erdbeersauce und Beeren 9,50

♥♥ Schön, dass Sie da sind! Herzlichst Ihre Familie Mittermayr Getzner + Dorfkrug Team ♥♥
Montag Ruhetag, Dienstag ab 17.30 geöffnet



Kurzfristige Änderungen in der gesamten Speisekarte vorbehalten!