Dorfkrug

GASTHOF
· 1976 ·

Vorweg vielleicht
ein herbstlicher Birnenspritz mit Aperol, Prosecco Birnensaft 7,30

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) 7,90

*** *** ***

Hot honey Burrata Toast – (veggie)
Getoastetes Rustikobrot I Avocado I Stracciatella -Burratacreme I
Tomate I Zupfsalate I Olivenöl I Äpfel I hot honey sauce I Crunch 19,00

Hausgemachte Kartoffelgnocchi (veggie)
Kürbiscreme I Kürbiswürfel I Trauben I Sprossenkohl I Feigen I Kastanien 22,90

Schwarze Pasta
Shrimps I Frühlingszwiebel I Knoblauch I Cherrytomaten I Basilikum I pikant 20,90

Seehechtfilet auf der Hautseite gebraten
auf Kürbisrisotto I Hummersauce 27,90

Sämiges Wildragout
an hausgemachten Kartoffelgnocchi I Kürbis I Trauben I Feigen I Maroni 28,90

Frische Tiroler Kalbsleber
geschnetzelt in leichtem Rahm I Reis 27,90

Geschmorter Wildschweinbraten
Blaukraut I Pfifferlingsknödel 28,90

*** *** ***

Affogato deluxe Vanilleeis I heisser Espresso I Eierlikör 8,90
Creme Brulee 9,90

*** *** ***

♥♥ Schön, dass Sie da sind! Herzlichst Ihre Familie Mittermayr Getzner + Dorfkrug Team♥♥
Montag und Dienstag Ruhetag,
Achtung Freitag 6. November 2026 ganztägig geschlossene Veranstaltung.

Kurzfristige Änderungenin der gesamten Speisekarte vorbehalten!