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 Riesling 5,20
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
Carne Salada –eine Art Rindscarpaccio aus dem Trentino I Rucola I Parmesan 16,90

*** *** ***

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

Hausgemachte Kartoffelgnocchi (veggie)
Kürbiscreme I Kürbiswürfel I Trauben I Sprossenkohl I Feigen I Kastanien
Wahlweise Veggie 22,90 oder mit Wildschweinschinken 23,90

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

Flaumige hausgemachte Kartoffelknödel mit Ganserlfülle
auf Speck-Rahm-Wirsing, Pistaziencrunch 23,90

Zartes Hirschedelgulasch
Semmelknödel I Blaukraut I Preiselbeerbirne 28,90

*** *** ***

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

*** *** ***

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

Kurzfristige Änderungenin der gesamten Speisekarte vorbehalten!