

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

Herzhafte Gerstlsuppe mit Selchfleisch	7,90
Samtige Kürbis-Kokos-Suppe mit hausgemachten Grissini 🍷 (veggie oder vegan)	7,90
***	***
Hot honey Burrata Toast – new in— (veggie)	
Getoastetes Rustikobrot Avocado Stracciatella -Burratacreme	
Tomate Zupfsalate Olivenöl Pfirisch hot honey sauce Crunch	18,90
Hausgemachte Kartoffelgnocchi (veggie)	
Kürbiscreme Kürbiswürfel Trauben Sprossenkohl Feigen Kastanien	21,90
Schwarze Pasta	
Shrimps Frühlingszwiebel Knoblauch Cherrytomaten Basilikum pikant	19,90
Seehechtfilet auf der Hautseite gebraten	
auf Kürbis-Gemüserisotto Hummersauce	26,90
Oktoberfest-Teller	
Frisches Schweinsbrat Schweinsbauch auf Sauerkraut, Knödel + Kartoffel	25,90
Sämiges Wildragout	
an hausgemachten Kartoffelgnocchi Kürbis Trauben Feigen Maroni	24,90
Frische Tiroler Kalbsleber	
geschnetzelt mit heimischen Steinpilzen leichter Rahm Reis	27,90
Geschmorter Wildschweinbraten	
Blaukraut Semmelknödel	27,90
***	***
Affogato deluxe Vanilleeis heisser Espresso Eierlikör	8,90
Crema Brulee	9,90
Tiramisu fein garniert	8,90
***	***

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

Montag und Dienstag Ruhetag

Betriebsurlaub 19.10. bis 30.10, 31.10.abends geöffnet.



Kurzfristige Änderungen in der gesamten Speisekarte vorbehalten!