



SCHANK- & SPEISEWIRTSCHAFT

Zum Dorfkrug

DEUTSCH - ÖSTERREICHISCHE KÜCHE

Herzlich Willkommen liebe Gäste,

*alle unsere Speisen bereiten wir so gut und so frisch zu,
wie es uns eben möglich ist. Daher kann es manchmal
etwas dauern und manchmal ist auch was alle.*

In jedem unserer Preise stecken diverse Faktoren.

*Die drei Größten sind die anteiligen Raum-,
die jeweiligen Arbeits-, sowie die Einkaufskosten.*

So kommt es, dass bei uns alles das kostet, was es kostet.

*Da meine Mitarbeiter an der Kalkulation nicht beteiligt sind,
verlangen Sie bei Fragen ruhig nach mir.*

Nun wünsche ich Ihnen einen Guten Appetit

***Ihr Chääf
Daniel Schnoege***

HAUSGEMACHTE SUPPEN

| | |
|-------------------------------|--------|
| FRITTATENSUPPE | 6 € 90 |
| LEBERKNÖDELSUPPE | 7 € 50 |
| ① PROVENZALISCHE TOMATENSUPPE | 8 € 50 |

Zu allen Suppen reichen wir Ihnen tagesfrisches Baguette.

VORSPEISEN & SNACKS

| | |
|---|---------|
| ① PORTION VORARLBERGER BERGKÄSE | 8 € 90 |
| <i>Mind. 10 Monate gereift Walnusskerne Tessiner Feigensenf</i> | |
| RINDER - CARPACCIO | 13 € 90 |
| <i>Leicht mariniert Kapernäpfel Bergkäse Zitrone</i> | |
| ① GRATINIERTER ZIEGENKÄSE AUF ROTE BEETE - CARPACCIO | 8 € 90 |
| <i>Walnusskerne</i> | |
| ① GEMISCHTER SALAT DER SAISON | 7 € 90 |
| ① DORFKRUGS RAHMGURKENSALAT | 6 € 50 |

Zu allen Vorspeisen reichen wir Ihnen tagesfrisches Baguette.

| | |
|--|---------|
| RIESEN CURRYWURST | 13 € 00 |
| <i>Hausgemachte Currysoße mit Früchten Pommes frites</i> | |
| HANDWERKERSCHNITZEL | 9 € 50 |
| <i>Kleines Schnitzel vom Schwein Sambalsoße Zitrone Baguette</i> | |
| HANDWERKERINNENSCHNITZEL | 13 € 00 |
| <i>Kleines Schnitzel vom Kalb Sambalsoße Zitrone Baguette</i> | |

FLEISCHLOSES

| | |
|--|---------|
| ZANDERFILET AUF DER HAUT GEBRATEN | 26 € 90 |
| <i>Gemischter Salat Salzkartoffeln Zitrone</i> | |
| ① KÄSESPÄTZLE | 19 € 90 |
| <i>Gebackene Zwiebeln Gemischter Salat Bergkäse</i> | |
| ① ZWEI VEGANE ORIGINAL WIENER SCHNIETZEL | 19 € 90 |
| <i>Dorfkrugs steirischer Kartoffelsalat Kleiner gemischter Salat Preiselbeer-Dip Zitrone</i> | |

DER „CHÄÄF“ EMPFIEHLT

- | | |
|---|---------|
| 1. SCHWEINEFILET BATAMOG | 24 € 00 |
| <i>Palmenherzen Sambalsoße Dorfkrugs Bratis Salatbouquet Zitrone</i> | |
| 2. KALBSGESCHNETZELTES | 28 € 00 |
| <i>Champignons Eier-Spätzle Grüner Salat</i> | |
| 3. HALBE ENTE AUSGELÖST | 26 € 00 |
| <i>Hausgemachter Rotkohl Orangensoße Salzkartoffeln oder Kartoffelklöße</i> | |
| 4. MEDALLIONS VOM WILDSCHWEINRÜCKEN | 30 € 00 |
| <i>Hausgemachter Rotkohl Wildjus Semmelknödel</i> | |
| 5. DEISTER - REHKEULENBRATEN | 29 € 00 |
| <i>Hausgemachter Rotkohl Wildjus Kartoffelklöße</i> | |
| 6. DEISTER - WILDGULASCH | 28 € 00 |
| <i>Hausgemachter Rotkohl Semmelknödel</i> | |

GROSSE HAUSGEMACHTE SALATE

- | | |
|--|---------|
| 🌿 VEGGIE - SALAT | 19 € 90 |
| <i>Salate der Saison Bergkäse Walnusskerne</i> | |
| DORFKRUG - SALAT | 19 € 90 |
| <i>Salate der Saison Gebackene Maispoulardenteile Walnusskerne</i> | |

FOLGENDE DRESSINGS KÖNNEN SIE WÄHLEN:

🌿 Dorfkrug - Rahm - Dressing | 🍷 Balsamico - Dressing | 🏠 Haus - Dressing

Zu allen Salattellern reichen wir Ihnen tagesfrisches Baguette.

GEBACKENES

„DER KLASSIKER“

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL

26 € 90

Vom Kalb | Dorfkrugs Bratis | Rahmgurkensalat
Preiselbeer-Dip | Zitrone

„DER PLATZHIRSCH“

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL

28 € 90

Vom Kalb | Dorfkrugs Bratis | Palmenherz | Sambalsoße
Salatbouquet | Preiselbeer-Dip | Zitrone

„DER JÄGER“

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL

28 € 90

Vom Kalb | Dorfkrugs Bratis | Jägersoße | Salatbouquet
Preiselbeer-Dip | Zitrone

„DER STEIRER“

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL

24 € 50

Vom Kalb | Dorfkrugs steirischer Kartoffelsalat
Preiselbeer-Dip | Zitrone

Alle aufgeführten Schnitzel können sie auch vom Schwein bekommen.
Der ausgewiesene Preis verringert sich dann um 6 € 00.

CORDON BLEU

23 € 40

Vom Schwein | Bergkäse | Kochschinken | Kartoffelkroketten
Bratensoße | Salatbouquet | Preiselbeer-Dip | Zitrone

MAISPOULARDENBRUST SURPREME

19 € 90

Dorfkrugs steirischer Kartoffelsalat | Preiselbeer-Dip | Zitrone

DESSERT

ACHTUNG: VERZEHR KANN SÜCHTIG MACHEN.

- ④ DORFKRUG - BECHER 9 € 90
3 Kugeln Vanilleeis | Karamellisierte Kürbiskerne | Kürbiskernöl | Schlagobers
- ④ GERMKNÖDEL POWIDL 9 € 90
Pflaumenmus | Butter | Mohn & Zucker | ca. 25 min Zubereitung
- ④ DORFKRUGS APFELSTRUDEL „WIENER ART“ 11 € 90
1 Kugel Vanilleeis | Schlagobers | Auf Anfrage
- ④ PORTION VORARLBERGER BERGKÄSE 8 € 90
Mind. 10 Monate gereift | Walnusskerne | Tessiner Feigensenf

TAGESDESSERT AUS UNSERER VITRINE

(Fragen Sie unser freundliches Servicepersonal)

TAGESPREIS