



SCHANK- & SPEISEWIRTSCHAFT

Zum Dorfkrug

DEUTSCH - ÖSTERREICHISCHE KÜCHE

Liebe Freunde der gepflegten alpin - ländlichen Kulinarik,

*am **30.04.2027!!!** endet unser Pachtvertrag für den
wunderschönen Dorfkrug in Bredenbeck.*

*Aus gesundheitlichen und persönlichen Gründen hat
unser Dreierkompetenzteam einstimmig entschieden,
ihn nicht zu verlängern.*

*Wir bedanken uns jetzt schon einmal bei Ihnen für
Ihre Besuche bei uns und würden uns sehr freuen,
wenn Sie uns in den nächsten Monaten die Ehre erwiesen,
weiterhin unsere Gäste zu sein.*

*Lassen Sie die uns gemeinsam verbleibende Zeit
vor Ort gebührend feiern und genießen.*

*Wir hoffen, Ihnen schon bald unsere Nachfolger
vorstellen zu können, die Suche läuft.*

*Nehmen Sie unbedingt unseren Jahresplaner mit und
sprechen Sie uns für Ihre eigenen Veranstaltungen
(auch über den 30.04.2027 hinaus) gerne an.*

*Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit und nun wünschen
wir einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit.*

Der Chääf und seine Chääfchen :-)

*P.S. Selbstverständlich werden wir bis zum letzten Augenblick
unser Bestes geben!*

HAUSGEMACHTE SUPPEN

FRITTATENSUPPE	6 € 90
LEBERKNÖDELSUPPE	7 € 50
④ PROVENZALISCHE TOMATENSUPPE	8 € 50

Zu allen Suppen reichen wir Ihnen tagesfrisches Baguette.

VORSPEISEN & SNACKS

④ PORTION VORARLBERGER BERGKÄSE <i>Mind. 10 Monate gereift Walnusskerne Tessiner Feigensenf</i>	8 € 90
RINDER - CARPACCIO <i>Leicht mariniert Kapernäpfel Bergkäse Zitrone</i>	13 € 90
④ GRATINIERTER ZIEGENKÄSE AUF ROTE BEETE - CARPACCIO <i>Walnusskerne</i>	8 € 90
④ GEMISCHTER SALAT DER SAISON	7 € 90
④ DORFKRUGS RAHMGURKENSALAT	6 € 50

Zu allen Vorspeisen reichen wir Ihnen tagesfrisches Baguette.

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

FLEISCHLOSES

ZANDERFILET AUF DER HAUT GEBRATEN <i>Gemischter Salat Salzkartoffeln Zitrone</i>	26 € 90
④ KÄSESPÄTZLE <i>Gebackene Zwiebeln Gemischter Salat Bergkäse</i>	19 € 90
④ ZWEI VEGANE ORIGINAL WIENER SCHNIETZEL <i>Dorfkrugs steirischer Kartoffelsalat Kleiner gemischter Salat Preiselbeer-Dip Zitrone</i>	19 € 90

DER „CHÄÄF“ EMPFIEHLT

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

GROSSE HAUSGEMACHTE SALATE

- ④ **VEGGIE - SALAT** 19 € 90
Salate der Saison | Bergkäse | Walnusskerne
- DORFKRUG - SALAT** 19 € 90
Salate der Saison | Gebackene Maispoulardenteile | Walnusskerne

FOLGENDE DRESSINGS KÖNNEN SIE WÄHLEN:

④ Dorfkrug - Rahm - Dressing | ④ Balsamico - Dressing | ④ 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.

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

TAGESDESSERT AUS UNSERER VITRINE

(Fragen Sie unser freundliches Servicepersonal)

TAGESPREIS