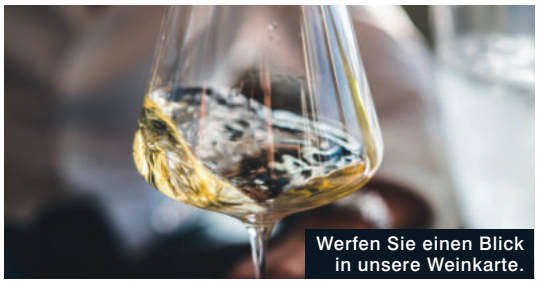
TIROLER GASTLICHKEIT

Dorfkrug

GASTHOF · RESTAURANT



WINZER DER SAISON

Erlesene Weine von ausgewählten Top-Winzern.

Wein ist für uns ein Erlebnis, das wir gerne mit unseren Gästen teilen. Werfen Sie daher unbedingt einen Blick in unsere Weinkarte. Denn bei uns gibt es zu jeder Saison einen neuen Top-Winzer, der sich und seine ausgewählte Weinvielfalt bei uns im Dorfrkrug vorstellt.

WEIN-MENÜ

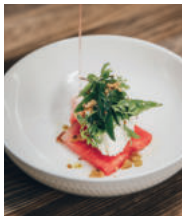
Mehrgängiges Menü mit Weinbegleitung.

Weinfreunde und Gourmets kommen beim Degustationsmenü voll auf ihre Kosten. Gleich zweimal im Jahr kredenzen namhafte Winzer die passenden Weine zu unserem saisonalen, mehrgängigen Menü. Rund um diese Weinhighlights wird zudem jede Menge Wissenswertes erklärt.

TIROLER GASTLICHKEIT

s'hoamatl

DORFKRUG



ESSEN.TRINKEN.SCHLAFEN.

Den Abend spontan in die Verlängerung schicken.

Bei uns können Sie auch ganz spontan das ein oder andere Gläschen mehr genießen, ohne an die Heimfahrt zu denken. Denn für alle, die einen genussvollen Abend in die Verlängerung schicken möchten, haben wir für Kurzentschlossene ein spezielles Angebot: **Bei Verfügbarkeit können Sie jeweils 24 Stunden vorher oder auch ganz spontan am selben Abend beim Essen anfragen, ob wir ein Appartement für Sie frei haben.** Am nächsten Morgen starten Sie entspannt bei einem Frühstück im Restaurant Dorfkrug in den neuen Tag.

Euro 65,– pro Person und Nacht inkl. Frühstück

Die Buchung ist nur mit gültiger Tischreservierung im Restaurant Dorfkrug und erst ab 24 Stunden vorher und je nach Verfügbarkeit möglich. Dieses Angebot ist nur für 1 Nacht buchbar.

Aperitif

TIROLER
spritziger junger Weißwein mit Campari € 6,50

HUGO
Weißwein gespritzt mit Holunderblütensirup
und frischer Minze € 6,50

VENEZIANER
Aperol mit Weißwein und Soda € 7,00

BRUT ROSÉ
Weingut Harkamp, Sausal, Südsteiermark € 7,00

FRISCH GEPRESSTE SÄFTE
aus Obst und Gemüse € 5,00

TYROLER IMPERIAL ZWICKL € 4,00
Spezialbier aus 100% in Tirol angebauter Fisser Imperial Gerste und feinstem österreichischem Aromahopfen. Kraftvoll-fruchtig mit einem Hauch Mango und Maracuja.

Vorspeisen & Salate

MOUSSE VON DER LEUTASCHER FORELLE
mit Gurke, Naturjoghurt und Schnittlauchöl € 14,00

½ DUTZEND WEINBERGSCHNECKEN
mit Knoblauchbutter und Kräutern gratiniert dazu Toastbrot € 14,00

SAURES RINDFLEISCH
mit frischem Kren und Steirischem Kürbiskernöl € 14,00

GRÜNER SALAT € 6,00

GEMISCHTER SALAT € 7,00

Suppen

RINDSUPPE
mit Frittaten oder Nudeln € 5,00

ZWIEBELSUPPE
mit überbackenem Käsetoast € 7,00

KARTOFFELCREMESUPPE
mit Kräuterstruderl € 7,00

SUPPENTOPF
klare Kraftsuppe mit Rindfleisch, Nudeln und Gemüse € 9,00

Wirtshauskuchl

KASSPATZLN
mit Röstzwiebeln € 13,00

WIENER SCHNITZEL vom Schwein
mit Pommes frites und Preiselbeeren € 16,00

ZWIEBELROSTBRATEN
von der Beiried mit Petersilkartoffeln € 19,00

GRILLTELLER „Art des Hauses“
Beiried, Schweinerücken, Grillwürstel, Speck
mit Kroketten € 19,00

GEBRATENES FORELLENFILET „Müllerin Art“
mit Zitronenbutter, Petersil und Schwenkkartoffeln € 19,00

TAFELSPITZ „Alt Wiener Art“
mit Röstkartoffeln, Blattspinat und Apfelkren € 23,00

HIRSCHGULASCH
mit Brezenknödel, Rotweinbirne und Preiselbeeren € 21,00

Steaks

SIMMENTALER FILET-STEAK 300 g € 46,00
180 g € 40,00

RIB EYE VOM CULTBEEF 300 g € 42,00
von der österreichischen Kalbin oder auch „Entrecôte“ genannt, zählt zu den begehrtesten Edelstücken des Rindes.

ALPENGARNELEN pro Stück € 3,50
Die Garnelen, aus Hall in Tirol, werden im Becken mit Tiroler Quellwasser und Meersalz gezüchtet. (Ohne chemische Zusätze und frei von Antibiotika).

Die Steaks servieren wir Ihnen mit Pfeffersauce oder Kräuterbutter und 2 Beilagen nach Wahl.

Kroketten
Pommes frites
Folienkartoffel
Reis oder Spätzle
gemischter Salat
gebratenes Gemüse
Brokkoli
Speckbohnen

RARE / STARK BLUTIG
Außen stark geröstet und karamellisiert
Die Kerntemperatur liegt zwischen 45°C und 47°C.
Das Fleisch ist noch roh, die Fleischsäfte sind dunkelrot.

MEDIUM RARE / BLUTIG
Außen stark geröstet und karamellisiert.
Die Kerntemperatur liegt zwischen 50°C und 52°C.
Der Fleischkern ist noch roh und die Säfte sind hellrot.

MEDIUM / ROSA
Außen stark geröstet und karamellisiert.
Die Kerntemperatur liegt zwischen 55°C und 60°C.
Bei mittlerer Hitze auf den Punkt „rosa“ gegart.

MEDIUM / WELL DONE
Außen stark geröstet und karamellisiert.
Die Kerntemperatur liegt zwischen 64°C und 70°C.
Das Fleisch ist im Kern nur sehr leicht „rosa“.

WELL DONE
Außen stark geröstet und karamellisiert.
Das Fleisch ist bis zum Kern durchgebraten, wenig saftig.

Hendl

BUNTE SALATPLATTE
mit gebratenen Hendlstreifen und Cocktailsauce € 15,00

HENDLBRUST IN DER MANDELKRUSTE
auf Currysauce mit Butterreis und gebratener Ananas € 21,00

Für kleine Feinspitze

„BIENE MAJA“
Spatzln mit Sauce € 6,00

„PINOCCHIO“
Grillwürstl mit Pommes frites € 8,00

„MICKY MAUS“
Wiener Schnitzel mit Pommes frites € 9,00

„NEMO“
Forellenfilet mit Kartoffel und Spinat € 13,00

1 GLAS HIMBEERSAFT € 2,00

Getränke

GEMEINSAM ETWAS GUTES TUN!
Bei jeder Tiroler-Quellwasser-Bestellung wandert **1 Euro in unseren Spendentopf,** welcher einem wohltätigen Zweck zugute kommt.

TIROLER QUELLWASSER

Still oder Prickelnd	0,50	€ 3,00
Still oder Prickelnd	1,00	€ 4,00

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Limonaden, Tirola Kola, Spezi, Fanta, Sprite, Eistee	0,25	€ 3,00
Limonaden, Tirola Kola, Spezi, Fanta, Sprite, Eistee	0,40	€ 4,50
Tirola Kola leicht, Almdudler	0,33	€ 3,50
Apfelsaft naturtrüb *(Obstbau Draxl, Inzing)*	0,25	€ 4,00
Apfelsaft naturtrüb	0,40	€ 6,50
Apfelsaft naturtrüb gespritzt	0,25	€ 3,00
Apfelsaft naturtrüb gespritzt	0,50	€ 5,00
Orangen-, Johannisbeer-, Mango- oder Pfirsichsaft	0,25	€ 4,00
Orangen-, Johannisbeer-, Mango- oder Pfirsichsaft	0,40	€ 6,50
Orangen-, Johannisbeer-, Mango- oder Pfirsichsaft gespritzt	0,25	€ 3,00
Orangen-, Johannisbeer-, Mango- oder Pfirsichsaft gespritzt	0,50	€ 5,00
Himbeer-, Holundersaft	0,50	€ 4,00
Soda-Zitron	0,50	€ 4,00

KAFFEE

Espresso klein	€ 2,50
Espresso groß	€ 4,50
Tasse Kaffee	€ 3,50
Cappuccino	€ 4,00
Latte Macchiato	€ 4,00

WARME GETRÄNKE

Kakao mit Milch	€ 4,00
Tee mit Zitrone (Portion)	€ 4,00
Kleine Teekanne (diverse Teesorten)	€ 4,00
Jagatee, Glühwein	€ 4,50

Bier

BIER VOM FASS

Zillertaler Märzen	0,20	€ 2,50
Zillertaler Märzen	0,30	€ 3,50
Zillertaler Märzen	0.50	€ 4,50
Weizenbier	0,30	€ 3,50
Weizenbier	0,50	€ 4,50
Radler	0,30	€ 3,50
Radler	0,50	€ 4,50

BIER IN FLASCHEN

Zillertaler Pils	0,30	€ 4,00
Zillertaler Tyroler Imperial Zwickl	0.30	€ 4,00
Zillertaler Radler naturtrüb	0,50	€ 4,50
Zillertaler Schwarze	0,30	€ 4,00
Gösser alkoholfrei	0,50	€ 4,00
Weizen alkoholfrei	0,50	€ 4,50

Wein offen

ROTWEIN

Burggraf *Kalterer See D.O.P*	1/8	€ 3,00
Zweigelt Markgraf *Stiftskellerei Kloster Neuburg, Klosterneuburg*	1/8	€ 4,00
Wartberg SH/ZW/PN *Winzerfamilie Gregor Schup, Guntramsdorf*	1/8	€ 5,50
Zweigelt Goldberg Culinarium Alpentraum Wein *Karl Diwald, Wagram*	1/8	€ 5,00

WEISSWEIN

Grüner Veltliner *Weingut Karl Brunntahler, Mailberg*	1/8	€ 3,00
Welschriesling *Weingut Karl Brunntahler, Mailberg*	1/8	€ 3,00
Chardonnay Classic *Winzerfamilie Gregor Schup, Guntramsdorf*	1/8	€ 4,00
Frühroter Veltliner Culinarium Alpentraum Wein *Karl Diwald, Wagram*	1/8	€ 4,50

ROSÉWEIN

Zweigelt Rosé *Karl Diwald, Wagram*	1/8	€ 4,50

WIRT AUS LEIDENSCHAFT

Dabei handelt es sich um den Zusammenschluss von insgesamt 7 Top-Restaurants in der Region Seefeld und Bayern. Die Wirte sehen es nicht nur als ihre Aufgabe an, traditionelle Gerichte immer wieder aufzutischen, sondern auch das Wissen einer Kultur weiterzugeben.

2 GABELN

Eine besondere Auszeichnung für uns, denn die Restaurants werden von den 18.800 Mitgliedern des Gourmetclubs besucht und bewertet, Österreichs führender Feinschmecker-Community. Auf diesem Weg möchten wir unseren Gästen für die tollen Bewertungen danken!

WIR BEZIEHEN UNSERE PRODUKTE VORWIEGEND VON HEIMISCHEN LIEFERANTEN:

Erdäpfel und Gemüse der Saison
vom Genuss Regions Bauer Kuprian, Ranggen

Fisch und Räucherware
Leutascher Fischerei, Leutasch

Brot *Reither Brot, Familie Hueber*

Alpengarnelen
1. Garnelenzucht Österreich`s aus Hall in Tirol.

Weinbergschnecken
Schneckenzucht Christian Janisch, Südburgenland

NACHHALTIGE WASSERNUTZUNG

Gekühltes Mineralwasser aus der Flasche belastet die Umwelt 3,5-mal mehr als das Wasser aus dem Hahn. Deshalb gibt es bei uns im Restaurant, unser Tiroler Quellwasser von höchster Qualität aus der Leitung, frisch für Sie aufgesprudelt. Nachhaltigkeit und Natur pur – Schluck für Schluck. Pro Bestellung wandert je 1 Euro in unseren Spendentopf, welcher einem wohltätigen Zweck zugute kommt.

ALLERGENINFORMATION

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften „mündlich" (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Unser Servicepersonal informieren Sie gerne über Allergene und Zutaten in unseren Gerichten, und sind Ihnen mit der Menüauswahl behilflich. Wir werden jedes Gericht, soweit es uns möglich ist, ohne Gluten, Laktose oder sonstige Allergenen für Sie zubereiten. Bitte lassen Sie uns wissen, wie wir Ihnen weiterhelfen können.