



Vorspeisen

Tatar vom heimischen Rind

Chilimayonnaise, eingelegte Zwiebeln, hausgemachter Toast
120g € 17,80 | 200g €27,80

Marinierte Rote Rübe

karamellisierter Ziegenkäse, Oliventapenade, hausgemachtes Baguette
€ 15,80

Suppen

Schaumsuppe vom Bergkäse

mit knusprigem Schwarzbrotchips
€ 8,90

Karotten-Ingwer-Suppe

mit hausgemachtem Grissini
€8,90

Kräftige Rindsuppe vom Ochsenfleisch

... mit Kräuterfrittaten | € 6,90
... mit gebackenem Fleischstrudel | € 6,90

Alle Speisen
können Allergene
enthalten. Bei Bedarf
informieren Sie sich
bitte bei unserem
Servicepersonal.



Dorfstadl's heißer Stein

Wie vor vielen hunderten Jahren braten Sie Ihr Fleisch auf heißen Natursteinen, wodurch ein unverfälschter und natürlicher Geschmack erzielt wird. Unser Küchenteam mariniert und würzt, Sie braten direkt am Tisch.



Die Filets (200g) werden je mit einem knackigen Salat, Knoblauch-Dipsauce und Kräuterbutter serviert.

Milchlammrücken & -Krone | € 38,80
Hirschkalbsmedaillon mit Bratapfel | € 30,80
Hühnerbrustfilet mit Basilikum | € 24,80
Spanferkelfilet im Speckmantel | € 24,80
Rumpsteak vom heimischen Rind | € 36,80
Kalbsrückensteak | € 36,80



Knoblauchbrot | € 5,50
Kräuter-Maiskolben | € 4,50
Pommes Frites mit Ketchup & Mayonnaise | € 5,90
Hausgemachtes Baguette | 2,50
Gegrilltes buntes Gemüse | € 4,50

GRAINER'S DORFSTADL





Hauptgerichte

Leicht getrüffelte Rinderfiletspitzen

feine Trüffelrahmsauce mit Pilzen, hausgemachte Spätzle

€ 29,80

Ragout vom heimischen Hirschkalb

Kroketten, Rotweinsauce, Wurzelgemüse

€ 26,80

Rosa gebratene Barbarieenten Brust

fluffige Serviettenknödel, Rotkraut, Portwein-Orangensauce

€ 28,80

Rosa Kalbsrückensteak

Kartoffelgratin, gegrilltes Marktgemüse, Thymianjus

€ 37,80

Wiener Schnitzel

Petersilien-Kartoffeln, Preiselbeeren, Zitrone

... vom Milchkalb | € 27,80

... vom Huhn | € 23,80

„Schwarze Piste“ – Schweinerücken Steak 250g

Bratkartoffeln, Cocktailsauce, Endiviensalat mit Kürbiskerndressing

€ 24,80





Hauptgerichte

Kross gebratenes Lachsforellenfilet

Kartoffelstampf, glasierte Zuckerschotten, Weißweinschaum

€ 31,80

Hausgemachte Spinat-Serviettenknödel

geschmolzene Tomaten, Bergkäse, braune Butter

€ 23,80

„Winterharmonie“ Salat

knackige Blattsalate, Apfel, karamellisierte Nüsse, Feta, Himbeerdressing

hausgemachtes Baguette

€ 23,80

Pasta mit Pilz-Rahmsauce

Linguine, feine Schwammerlsauce, Rucola, Parmesanflocken

- vegetarisch € 23,80

- mit Medaillons vom Hirschkalb + € 7,00

- mit gebratenen Scheiben vom Spanferkelfilet + € 5,00

Gemischter Beilagensalat

mit Gemüse-Rohkost

€ 7,00

Endiviensalat

mit Kürbiskern dressing

€ 5,50





Nachspeisen

„Kleine Kombination“

Espresso mit kleinem Schokolademousse von der Toblerone
€ 9,80

„Triple Kombination“

vervollständigen Sie die „Kleine Kombination“ mit einem Gläschen Pinzgauer
Schoko-Chili-Likör
€ 14,30

Hausgemachter Apfelstrudel

Vanilleeis, Schlagobers
€ 8,50

Crème Brûlée von der Bourbonvanille

hausgemachtes Marillensorbet
€ 11,50

Schokoladen-Brownie

hausgemachtes Sauerrahmeis, Heidelbeerragout, Erdnüsse
€ 11,50

Walnuss-Parfait

Rum-Zwetschgen, Pralinensauce, karamellisierte Walnüsse
€ 10,50

