Vorspeisen

Carpaccio vom heimischen Hirsch
Preiselbeeren, Walnüsse, Rucola
€ 16,80

Hausgeräuchertes Forellenfilet
Petersiliencreme, gepickelte Radieschen, gepuffter Wildreis
€ 15,80

Suppen

Cremesuppe vom Hokkaido Kürbis
Kernöl und Kürbiskerne
€ 7,50

Kräftige Rindsuppe vom Ochsenschlepp
... mit Kräuterfrittaten | € 6,90
... mit Grießnockerl | € 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 | € 36,80
Hirschkalbsmedaillon mit Bratapfel | € 28,80
Hühnerbrustfilet mit Basilikum | € 22,80
Spanferkelfilet im Speckmantel | € 22,80
Rumpsteak vom heimischen Rind | € 36,80

Knoblauchbrot | € 5,00
Kräuter-Maiskolben | € 4,50
Pommes Frites mit Ketchup & Mayonnaise | € 5,90
Hausgemachtes Baguette | 2,50
Gegrilltes buntes Gemüse | € 4,50

Hauptgerichte

Hirschspitzen in feiner Pilzrahmsauce

Linguini, „schwarzes Gold“ Pfeffer, Waldpilze

€ 27,80

Rosa gebratenes Spanferkelfilet

Krautstrudel, Ofenkürbis, Pilzrahmsauce

€ 23,80

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust

gebratene Kartoffelgnocchi, Rotkraut, Heidelbeer-Jus

€ 28,80

Geschmorte Nuss vom heimischen Hirsch

fluffige Polenta-Knödel, rahmiger Speckwirsing, Rotweinsauce

€ 27,80

Wiener Schnitzel

Petersilien-Kartoffeln, Preiselbeeren, Zitrone

... vom Milchkalb | € 27,80

... vom Huhn | € 22,80

Hauptgerichte

Kross gebratenes Filet vom Zander

Senfrahmlinsen, Blumenkohl, Weißweinschaum

€ 28,80

Hausgemachter Krautstrudel

Ofenkürbis, Pilzrahmsauce, Kürbiskerne

€ 21,80

Red G.O.A.T. Salad

eingelegte rote Rübe, karamellisierter Ziegenkäse, Blattsalate, Gemüse

€ 20,80

Handgemachte Spinatspätzle

Feta, getrocknete Tomaten, Oliven, Chilli

€ 21,80

Gemischter Beilagensalat

mit Gemüse-Rohkost

€ 6,80

Grüner Beilagensalat

€ 5,00

Nachspeisen

Kleines Schokoladen Mousse

€ 5,50

„Kleine Kombination“

Espresso mit kleinem Schokoladen Mousse

€ 8,80

Dreier Kombination

Espresso mit kleinem Schokoladen Mousse und Schoko-Chili-Likör

€ 13,30

Hausgemachter Apfelstrudel

Vanilleeis, Schlagobers

€ 7,50

Preiselbeer Tiramisu

geröstete Haselnüsse

€ 9,50

Lauwarmer Schokoladen-Brownie

Heidelbeerragout, hausgemachtes Heidelbeersorbet, Salzerdnüsse

€ 11,50

Kleine Heidelbeer Liebe

Vanilleeis, heiße Heidelbeeren, Schlagober

€ 5,80