



# Vorspeisen

---

## Hausgeräuchertes Forellenfilet

Crème Fraîche, Gurke, Dill, Limette

€ 14,80

## Carpaccio vom heimischen Rinderfilet

Parmesan, Rucola, Pinienkerne, hausgemachtes Baguette

€ 16,80

# Suppen

---

## Schaumsuppe vom Garten-Liebstockel

knuspriger Schwarzbrotchip, geräucherte Forelle

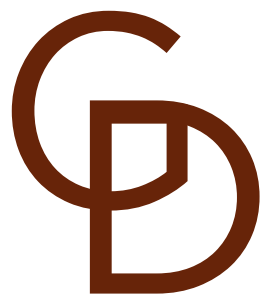
€ 8,50

## Kräftige Rindsuppe vom Ochsenfleisch

... mit Kräuterfrittaten | € 6,80

... mit gebackenem Leberknödel | € 6,50

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



# Dorfstadt'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 | € 29,80  
Hühnerbrustfilet mit Basilikum | € 22,80  
Spanferkelfilet im Speckmantel | € 24,80  
Filetsteak vom heimischen Rind | € 32,80



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

GRAINER'S DORFSTADL





# Hauptgerichte

---

## Rinderfiletspitzen „Stroganoff“

Spätzle, leichte Paprikarahmsauce, Schwammerl

€ 27,80

## Geschmorte Nuss vom heimischen Hirsch

Apfelrotkraut, Serviettenknödel, Wacholderrahmsauce

€ 26,80

## Rosa gebratene Barbarieenten Brust

Sellerie-Haselnuss Püree, Eierschwammerl, Hollunder-Rotwein-Jus

€ 28,80

## Spanferkelfilet im Pfeffermantel

Kartoffelstampf, buntes Marktgemüse, Rosmarinjus

€ 28,80

## Wiener Schnitzel

Petersilien-Kartoffeln, Preiselbeeren, Zitrone

... vom Milchkalb | € 27,80

... vom Huhn | € 22,80

## Kross gebratenes Filet von der Lachsforelle

Petersilienkartoffeln, cremiger Blattspinat, Weißweinschaum

€ 29,80





# Hauptgerichte

---

## Gebratene „Erdäpfel-Nidei“ (Kartoffelgnocchi)

Bergkäse, Rucola, Schnittlauch-Sauerrahmdip

€ 20,80

## G.O.A.T. Salat

knackiger Blattsalat, Himbeerdressing, Früchte, karamellisierter Ziegenkäse,  
Nüsse

€ 20,80

## Pasta Cacio e Pepe mit grünem Spargel

hausgemachte Tagliatelle, Parmesan, schwarzer Pfeffer, Zitrone

... als Hauptgang | € 23,80

... mit Scheiben vom heimischen Rinderfilet | € 30,80

... mit Hühnerbrust | € 26,80

## Gemischter Beilagensalat

mit Gemüse-Rohkost

€ 6,80

## Grüner Beilagensalat

€ 5,00





# Nachspeisen

---

## „Kleine Kombination“

Espresso mit kleiner Crème Brûlée von der Bourbonvanille  
€ 8,80

## „Triple Kombination“

Espresso mit kleiner Crème Brûlée von der Bourbonvanille mit einem Gläschen Pinzgauer Schoko-Chiil-Likör  
€ 13,30

## Hausgemachter Apfelstrudel

Vanilleeis, Schlagobers  
€ 7,50

## Marille trifft Mascarpone

Zweierlei von der Marille, leichte Mascarponecreme, Kardamomcrumble  
€ 10,50

## Lauwarmer Schokoladenbrownie

Berren, hausgemachtes Sauerrahmeis  
€ 11,50

## Hausgemachtes Eierschwammerl-Eis

karamellierte Pekannüsse, Thymian  
€ 5,80

## Kleiner Schwarzwälder-Kirsch-Becher

Schokoladeneis, Kirsche, Schokoladenspäne, Schokoladensauce, Schlagobers  
€ 10,50

