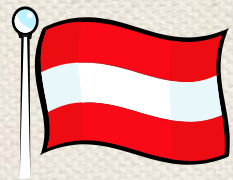


## Wir empfehlen:



### Haussülzchen vom Wiener Tafelspitz

Hausgemachtes Rindfleischsülzchen mariniert mit Balsamico Dressing,  
Rote Zwiebelringe, Steirisches Kürbiskernöl, mit Hausbrot

8,90

### Gratinierter Ziegenkäse

Karamellisierter Ziegenkäse, auf marinierten Blattsalaten  
und Walnüssen dazu Knoblauchbaguette

9,90

### Dorfkrug's Beef Tartar

nach Art des Hauses, serviert mit Zwiebelringen, Toastbrot und Butter

als Vorspeise  
als Hauptspeise

13,90

19,90

### Cremesuppe vom Hokkaidokürbis

mit gerösteten Kürbiskernen, Kürbiskernöl und Chips

6,50

\*\*\*\*\*

### Hirschrückensteak "Jagdgöttin Diana"

29,90

in Fächer geschnittenes Hirschkalbsrückensteak auf heimischen Rahm-schwammerln,  
dazu gibt's Butterspätzle, Kartoffelrösti und frisches Rotkraut

### Zweierlei vom Hirsch

29,90

Gegrilltes und gebackenes Hirschsteak, Preiselbeeren Madairasauce,  
Serviettenknödel, Kartoffelpüree und eine Portion Rotkraut

### gebratene Kalbsleber „Tiroler Art“

19,90

Apfel & Speck, Madeira - Zwiebelsauce, Kartoffelpüree, bunter Herbstsalatteller

### Rosa gebratenes Flugentenfilet

21,90

in Fächer geschnittenes Flugentenbrüstchen auf Preiselbeer Madairasauce,  
dazu servieren wir Butterspätzle, Kartoffelrösti und frisches Rotkraut

### Wiener Zwiebelrostbraten

19,90

Gegrillte Beiriedschnitte mit Zwiebelsauce und frische Röstzwiebeln,  
Bratkartoffel, bunter Salatteller

### Steirisches Backhendl Körberl

18,90

Gebackene Hühnerkeulen Stücke im Körberl serviert, dazu Petersilien-  
kartoffeln, Preiselbeeren und einen gemischten Salatteller mit Kürbiskernöl

### der Kapruner Burgherren Spieß

21,90

Verschiedene Grilladen am Spieß, dazu Ofenkartoffel mit Sauerrahmdip,  
Pommes -Frites, Pfefferrahmsauce und buntes Sommergemüse

### Hirsch Pfeffertöpfchen

19,90

Filetspitzen vom Hirschrücken, Pfefferrahmsauce, Kartoffelrösti,  
bunter Salatteller und Preiselbeeren

### Tiroler Bauerngröstl

11,90

Bratkartoffel mit Speck und 2 Spiegelei, dazu gibt's einen bunten Salatteller

### Pinzgauer Kasnock'n

12,90

(Käsespätzle) im Pfandl serviert, dazu gibt's einen bunten Salatteller





## We Recommend:



### Beef in aspic "Austrian style"

Homemade beef aspic, marinated with balsamic dressing,  
Red onion rings, Styrian pumpkin seed oil, with house bread

8.90

### Gratinated goat's cheese

Caramelized goat cheese on marinated lettuce and walnuts  
with garlic baguette

9,90

### Dorfkrug's Beef Tartar

house special, served with onion rings,  
toast bread and butter

appetizer portion 13,90  
main course portion 19,90

### Pumpkin cream soup

with roasted pumpkin seeds, pumpkinseed oil and chips

6,50

\*\*\*\*\*

### Steak of venison "Steak Diana"

grilled steak of venison on Austrian chantarelle, served with  
hash browns, homemade dumplings, and fresh red cabbage

29,90

### Two kinds of deer

Grilled and baked venison steak, cranberry madeira sauce,  
Austrian dumplings, mashed potatoes and a portion of red cabbage

29,90

### Fried calf's liver "Tyrolean style"

Apple and Bacon, Madeira - onion sauce, mashed potatoes, Mixed Salad

19,90

### Rosy Sautéed Breast of Duck

Sliced breast of duck served on a Madairasauce,  
served with buttered egg dumplings, hash browns and fresh cabbage

21,90

### Entrecôte Cuts "Vienna Style"

grilled beef cuts with fresh roasted onions sauce, we serve with  
roasted potatoes and a mixed salad of the season

19,90

### Fried breaded chicken basket

fried chicken served in a small basket with parsley potatoes  
cranberries and a mixed salad marinated with pumpkinseed oil

18,90

### The Kaprun Castle spit

mixed kinds of meat on a spit served with jacket potato with dip  
french fries pepper cream sauce and vegetables

21,90

### Deer Pepper pots

Filet tips of saddle of venison, pepper cream sauce, potato Rösti,  
season salad plate and cranberries

19,90

### Tyrolean Farmer Gröstl

roast potatoes with bacon and 2 fried eggs served with a side salad

11,90

### Traditional cheese spätzle

(Aged cheese spätzle-Austrian pasta) served in a pan with fresh salad

12,90

