
Dornacher Wirtshaus

Speisen & Getränke

ab 15.05.12

Aperitif „Erdbeer-Rhabarber Prosecco“ 3,90 €

Vorspeisen

Garnelen
mit Antipasti und Ruccola 8,50 €

Spargelsalat
mit Parmaschinken und Honigvinaigrette 7,50 €

Salate

Bunte Blattsalate im Himbeerdressing
mit gebackenen Hähnchenbruststreifen und Kräuterquark 9,50 €

Suppen

Bärlauchcremesuppe
mit Käsegrissini 4,00 €

Tafelspitzbrühe
mit Leberspätzle und Pfannkuchenstreifen 4,50 €

Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Bärlauchgnocchi
mit grünem Spargel, Kräutersaitlinge und Tomatensugo 9,50 €

Gebratene Serviettenknödelscheiben
auf Kräuter- Rahmschwammerl 8,50 €

Fischgerichte

Linguini Scampi
in Chilisauce und Kirschtomaten 11,80 €

Saiblingsfilet in der Kräuterkruste
mit Spargelrisotto, gebratenen Pilzen und Tomatensugo 15,50 €

Hauptspeisen

Schnitzel "Wiener Art" vom Schwein mit Pommes Frites und Salatgarnitur	9,50 €
Dornacher Schnitzel (Senf-Meerrettichpanade 3,8,11) vom Schwein mit Pommes Frites und Salatgarnitur	10,50 €
Schweinefilet in der Kräuterkruste auf Rahmkohlrabi und Bärlauch-Herzoginkartoffeln	13,50 €
Rosa gebratene Entenbrust mit Zwiebel-Rhabarbergemüse und Paprikabaumkuchen	14,50 €
Kalbsleber mit Kartoffelpüree, Zwiebeljus und karamellierte Äpfel	14,50 €
Maishähnchenbrust auf Birnen-Speckchutney und Gorgonzolakrapfen	13,50 €
Argentinisches Lendensteak mit BBQ-Sauce, geschmorten Charlotten und Kartoffelroulade	18,50 €

Brotzeiten

Münchner Wurstsalat (2,3,4,7) mit Essiggurken (11) und Zwiebeln	5,40 €
Schweizer Wurstsalat (2,3,4,7) mit Essiggurken (11), Zwiebeln und Käse	6,40 €
Jügertoast mit Schweinelendchen, Schwammerlsauce, Speck (2,3) und Käse gratiniert	7,80 €
Große Portion BBQ Spareribs mit gebackenen Kartoffeln, Kräuterquark und Salatgarnitur	11,50 €

Dessert

Nougat Creme brulee mit Erdbeeren und Tonkabohneneis	6,40 €
Maracuja-Joghurt-Terrine mit Rhabarber und Nougatsauce	6,40 €

1 = mit Farbstoffe , 2 = Konservierungsstoffe , 3 = mit Antioxidationsmittel , 4 = mit Geschmacksverstärker,
5. = mit Schwefeldioxid, 6. = mit Schwärzungsmittel, 7. = mit Phosphat, 8. = mit Milcheiweiß, 9. = koffeinhaltig,
10.= chininhaltig, 11. = mit Süßungsmittel, 12. = enthält eine Phenylalaminquelle, 13 =. gewachst, 14.= mit Taurin

Heissgetränke

Tasse Kaffee		2,50 €
Entkoffeinierter Kaffee		2,50 €
Cappuccino		2,90 €
Milchkaffee		2,90 €
Espresso		2,00 €
Doppelter Espresso		3,30 €
Espresso Macchiato		2,30 €
Doppelter Espresso Macchiato		3,50 €
Hafer'l Tee		2,50 €
Heiße Schokolade		3,00 €
Latte Macchiato		3,20 €

Bier

Helles

Augustiner	0,5l	2,90 €
Tegernseer spezial	0,5l	3,00 €
Thomasbräu alkoholfrei	0,5l	2,90 €
Radler	0,5l	2,90 €

Weissbier

Franziskaner hell	0,5l	3,10 €
Franziskaner dunkel	0,5l	3,10 €
Franziskaner leicht	0,5l	3,10 €
Franziskaner alkoholfrei	0,5l	3,10 €
Russ'n	0,5l	3,10 €

Pils

Becks	0,3l	2,70 €
-------	------	--------

Alkoholfreie Getränke

Adelholzener (still/spritzig)	0,25l	1,90 €
Adelholzener (still/spritzig)	0,50l	3,60 €
Adelholzener (still/spritzig)	0,75l	4,60 €
Zitronenlimo	0,2l	1,40 €
Zitronenlimo	0,4l	2,20 €
Orangenlimo	0,2l	1,40 €
Orangenlimo	0,4l	2,20 €
Spezi ^{1,2}	0,2l	1,70 €
Spezi ^{1,2}	0,4l	2,80 €
Coca-Cola ^{1,2}	0,2l	1,70 €
Coca-Cola ^{1,2}	0,4l	2,90 €
Coca-Cola light ^{1,2,3,4}	0,2l	1,70 €
Coca-Cola light ^{1,2,3,4}	0,4l	2,90 €
Johannisbeerschorle	0,4l	2,90 €
Rhabarberschorle	0,4l	2,90 €
Maracujaschorle	0,4l	2,90 €
Apfelsaft	0,2l	1,60 €
Apfelsaftschorle	0,4l	2,70 €
Orangensaft	0,2l	1,60 €
Orangensaftschorle	0,4l	2,70 €

Aperitif

<i>Hugo</i>	0,25l	4,50 €
<i>Aperol Spritz</i>	0,25l	4,50 €
<i>Prosecco</i>	0,10l	3,00 €

Offene Weine

<i>2010er Chardonnay del Veneto - IGT Veneto</i> <i>feinfruchtig, reintonig, leicht</i>	0,25l	4,50 €
<i>2010er Grüner Veltliner - Qualitätswein Wagram</i> <i>herzhaft, lebendige Säure, spritzig</i>	0,25l	4,50 €
<i>2010er Gimmeldinger Spätburgunder Rosé – Pfalz</i> <i>fruchtig, frisch, spritzig</i>	0,25l	4,50 €
<i>2010er Montepulciano d'Abruzzo – DOC</i> <i>weich, zart, Duft nach Johannisbeeren</i>	0,25l	4,50 €
<i>2010er Merlot delle Venezie IGT / Torre Gajo</i> <i>kräftiges Rubinrot, intensives Bouquet, voller</i> <i>und ausgeglichener Geschmack</i>	0,25l	4,50 €
<i>2010er Gimmeldinger Weißburgunder – Pfalz</i> <i>fruchtig, zarte Frucht</i>	0,25l	4,90 €

Flaschen Weine

<i>Sartori di Verona</i> <i>2009er Lugana „La Lizzara“ – DOC</i> <i>leicht, zarte Frucht, harmonisch</i>	0,75l	22,50 €
<i>Erste & Neue Kellerei Kaltern</i> <i>2010 Chardonnay „Salt“ - DOC</i> <i>gut ausbalanciert, zarte Säure, kompakt und saftig</i>	0,75l	26,50 €
<i>Corte Gardoni</i> <i>2007er Bardolino Chiaretto – DOC</i> <i>feinfruchtig, ausgewogen, elegant</i>	0,75l	19,90 €
<i>Citra Vina</i> <i>2009er Montepulciano d'Abruzzo „Sistina“ – DOC</i> <i>körperreich, vollfruchtig, zartes Kirschbouquet</i>	0,75l	21,50 €
<i>Weingut Leth</i> <i>2008er Blauer Zweigelt Classic – Qualitätswein Wagram</i> <i>zartfruchtig, jugendliche Kirschnase, zugänglich</i>	0,75l	24,50 €

Prosecco

<i>Prosecco Frizzante IGT Marca Trevigiana</i>	0,10l	3,00 €
<i>frisch fruchtig, Duft nach exotischen Früchten</i>	0,75l	19,00 €

Digestif

<i>Averna</i>	2cl	2,60 €
<i>Ramazotti</i>	2cl	2,60 €
<i>Willi</i>	2cl	2,80 €
<i>Hopfengold</i>	2cl	2,90 €
<i>Grappa Nonino</i>	2cl	2,80 €
<i>Baileys (1,2)</i>	2cl	2,60 €

Cocktails/Longdrinks

<i>Cuba Libre</i> <i>(Rum, Limette, Cola (1,2))</i>		6,50 €
<i>Caipirinha</i> <i>(Cachaca, Limette, Rohrzucker)</i>		6,50 €
<i>Mochito</i> <i>(Rum, Rohrzucker, Minze)</i>		6,50 €

Wir legen größten Wert auf das Wohl unserer Gäste. Sollten Sie dennoch Anregungen haben, so sprechen Sie uns bitte direkt an.