

FRÜHSTÜCKS BUFFET 07:30 - 10:30 Uhr
ABENDKARTE 18:00 - 21:00 Uhr (Montag Ruhetag)
PIZZA ABHOLUNG 17:00 - 21:00 Uhr (Montag Ruhetag)



GONDELBLICK

RESTAURANT

FOOD MENU

HOTEL DORFSTADL, DORF 452
6555 KAPPL

GONDDEL BLICK



APERITIF

CAMPARI ORANGE CAMPARI MIT ORANGENSAFT	€7.00
DEJA-VU ROSE FRUCHTIGER LIKÖR MIT TONIC	€7.00
LILLET WILDBERRY LILLET LIKÖR MIT WILDBERRY TONIC	€7.00
APEROL SPRITZ APEROL MIT PROSECCO UND SODA	€7.00
HUGO HOLLUNDERSIRUP MIT PROSECCO LIMETTE, MINZE UND SODA	€7.00

Vorspeisen

KLARE OCHSENBouILLON MIT KRÄUTERFRITTATEN VOLLMUNDIGE BOULLION MIT HAUSGEMACHTEN FRITTATEN	€7.00
KLARE OCHSENBouILLON MIT SPINAT-KÄS-KNÖDEL VOLLMUNDIGE BOULLION MIT HAUSGEMACHTEN KNÖDELN	€8.00
CREMIGE BURRATA AUF ROTER BEETE MIT BALSAMICO CREME VERFEINERT UND EINEM RUCOLA TOPPING	€11.00



GONDEL BLICK

A circular icon with a gold border containing a black silhouette of a gondola with a sail.

SALATE

BEILAGEN SALAT **€4.00**
KLEINER ROHKOST SALAT

VEGANER SALAT **€9.00**
ROHKOST SALAT MIT GEMÜSEVARIATION UND FRISCHEN
ROTEN ZWIEBELN

MOUNTAIN LOVER **€11.00**
ROHKOST SALAT MIT KASPRESS STRIPS UND GERIEBENEN
BERGLÄSE

THUNFISCH SALAT **€13.00**
ROHKOST SALAT MIT THUNFISCH, OLIVEN UND FRISCHEN
ROTEN ZWIEBELN

FITNESS SALAT **€14.00**
ROHKOST SALAT MIT PANIERTEM HÄHNCHEN

GONDELBLICK **€16.50**
ROHKOST SALAT MIT IN SOJA GESCHWENKTEM ENTRECOT
UND FRISCHEN ROTEN ZWIEBELN

DRESSING AUSWAHL
ESSIG & ÖL | BALSAMICO DRESSING | HAUSDRESSING



GONDDEL BLICK

HAUPTSPEISEN

WILDKRÄUTER TAGLIATELLE

€ 16,00

IN WILDKRÄUTER GESCHWENKTE TAGLIATELLE AUF EINEM PARMESANSCHAUM
VERFEINERT MIT FEIGENKERNEN UND RUCOLA

WILD HERB TAGLIATELLE

TAGLIATELLE TOSSED IN WILD HERBS ON A PARMESAN FOAM
GARNISHED WITH FIG SEEDS AND ARUGULA

VEGANES CURRY

€ 17,50

IM MASSAMAN GEKOCHTES GEMÜSE MIT ZITRONENGRAS VERFEINERT
DAZU WILDREIS

VEGAN CURRY

VEGETABLES COOKED IN MASSAMAN WITH LEMONGRASS AND SERVED
WITH WILD RICE

SCHNITZEL WIENER – ART (VOM SCHWEIN)

€ 20,50

EINE INTERPRETATION DES ÖSTERREICHISCHEN KLASSIKERS.
WIR SERVIEREN DAZU WAHLWEISE POMMES ODER KRÄUTERDRILLINGE

SCHNITZEL VIENNA – STYLE (FROM PORK)

AN INTERPRETATION OF THE AUSTRIAN CLASSIC.
WE SERVE IT WITH A CHOICE OF FRIES OR HERBED TRIPLETS

TIROLER CORDON BLEU

€ 23,00

MIT TIROLER SPECK UND KÄSE VAKUMIERT, INTENSIVIERT DER GESCHMACK ZU
EINEM WÜRZIGEN ERLEBNIS.

WIR SERVIEREN DAZU WAHLWEISE POMMES ODER KRÄUTERDRILLINGE

TIROLEAN CORDON BLEU

WITH TYROLEAN BACON AND CHEESE, THE FLAVOR INTENSIFIES INTO A SPICY EXPERIENCE.
WE SERVE IT WITH A CHOICE OF FRIES OR HERBED TRIPLETS



G NDEL BLICK

HAUPTSPEISEN

DORFSTADL – PFANDL

€ 25,00

DREI SCHWEINEFILLETS IN EINER WALDPILZSOÛSE MIT HAUSGEMACHTEN KNÖDELN SERVIERT
STILEECHT IN EINER PFANNE

DORFSTADL – PFANDL

THREE PORK FILLETS IN A FOREST MUSHROOM SAUCE WITH HOMEMADE DUMPLINGS
SERVED IN A FRYING PAN

WIENER SCHNITZEL

€ 29,50

DER KLASSIKER MIT HANDGEKLOPFTEN KALBSFLEISCH AN PREISELBEEREN
WIR SERVIEREN DAZU WAHLWEISE POMMES ODER KRÄUTERDRILLINGE

WIENER SCHNITZEL

THE CLASSIC WITH HAND-BATTERED VEAL AND CRANBERRIES
SERVED WITH A CHOICE OF FRIES OR HERBED TRIPLETS

MARMORISIERTES MAREDO RINDERSTEAK

€ 38,00

OB MEDIUM ODER RARE-DIESES STEAK LÄSST KEIEN WÜNSCHE OFFEN
ABGERUNDET DURCH PFEFFERSOÛSE UND BOHNEN IM SPECKMANTEL
WIR SERVIEREN DAZU WAHLWEISE POMMES ODER ROSMARINKARTOFFELN

MARbled MAREDO BEEF STEAK

WHETHER MEDIUM OR RARE-THIS STEAK LEAVES NOTHING TO BE DESIRED
rounded off with peppersauce and beans in a bacon coat
WE SERVE IT WITH EITHER FRIES OR ROSEMARY POTATOES



GONDDEL BLICK

PIZZA MENÜ

BRUSCHETTA

€ 8,50

Tomaten | Mozzarella
Tomatoes | mozzarella

MARGHERITA

€ 9,50

Kirschtomaten | Basilikum | Olivenöl |
Mozzarella
Cherry tomatoes | basil | olive oil |
mozzarella

NAPOLI

€ 11,50

Sardellen | Oliven | Kapern | Knoblauch |
Mozzarella
Anchovies | olives | capers | garlic |
mozzarella

CAPRESE

€ 11,50

Rucola | Kirschtomaten | Mozzarella
Rocket salad | cherry tomatoes |
mozzarella

SICILIANA

€ 13,50

Salami | Paprika | Knoblauch | Olivenöl |
Mozzarella
Salami | peppers | garlic | olive oil |
mozzarella

REGINA

€ 13,50

Schinken | Champignons | Mozzarella
Ham | mushrooms | mozzarella

TONNO

€ 14,50

Thunfisch | Zwiebeln | Oregano |
Mozzarella
Tuna | onions | oregano | mozzarella

DIABOLO

€ 14,50

Scharfe Salami | Pfefferoni | Mozzarella
Tuna | onions | oregano | mozzarella

PARMA

€ 15,50

Parmaschinken | Rucola | Kirschtomaten |
Mozzarella
Parma ham | rocket salad | cherry
tomatoes | mozzarella

DORFSTADL PIZZA

€ 16,50

Speck | Salami | Zwiebeln | Oliven |
Pfefferoni | Mozzarella
Bacon | salami | onions | olives |
pepperoni | mozzarella



ZIMMERSERVICE

+43 5445 6255

Rezeption: 9

DI-SO 17:00Uhr- 21:00Uhr



*jedes tierische Produkt Extra (€1,00)
jedes pflanzliche Produkt Extra (€0,50)

G NDEL BLICK

DESSERT

PALATSCHINKEN

€ 7,50

ZWEI HAUSGEMACHTE PALATSCHINKEN GEROLLT: WAHLWEISE MIT NUTELLA ODER MARILLENMARMELADEN FÜLLUNG. DAZU SERVIEREN WIR EINE KUGEL VANILLEEIS

PANCAKES

TWO ROLLED HOMEMADE PANCAKES: WITH A CHOICE OF NUTELLA OR APRICOT JAM FILLING. SERVED WITH A SCOOP OF VANILLA ICE CREAM

HEIßE LIEBE

€ 8,00

LECKERES BOURBON VANILLEEIS MIT SAHNE, ÜBERGOSSEN MIT HEIßER LIEBE, IN FORM VON EINER HEIßEN BEERENSOßE

HOT LOVE

DELICIOUS BOORBON VANILLA ICE CREAM WITH CREAM, TOPPED WITH HOT LOVE, IN THE STYLE OF A HOT BERRY SAUCE

CREMIGER CHEESECAKE

€ 8,50

SELBSTGEMACHT SCHMECKT ES IMMERNOCH AM BESTEN. DAS GILT AUCH FÜR UNSEREN CHEESECAKE. ÜBERGOSSEN MIT EINER WALDBEEREN SOßE, WIRD ER EUCH VERZAUBERN

CREAM CHEESECAKE

HOMEMADE STILL TASTES BEST. THE SAME IS TRUE FOR OUR CHEESECAKE. TOPPED WITH A WILD BERRY SAUCE, IT WILL AMAZE YOU

DORFSTADL ROLLE

€ 11,00

ACHTUNG SUCHTGEFAHR!!!

DIESER MIT VANILLEEIS-, KEKS CRUMBLE-, WALLNUSS- UND KAREMELL GEFÜLLTE PALATSCHINKEN LÄSST DIE GESCHMACKSNERVEN TANGO TANZEN. UNSERE ABSOLUTE EMPFEHLUNG!

DORFSTADL ROLE

ATTENTION DANGER OF ADDICTION!!!

THIS PANCAKE FILLED WITH VANILLA ICE CREAM, COOKIE CRUMBLE, WALNUTS AND CARAMEL PANCAKES WILL MAKE YOUR TASTE BUDS DANCE THE TANGO. OUR ABSOLUTE RECOMMENDATION!

