



**MICHAEL
MAYER'S**
KÜCHENWERKSTATT
WIRTSHAUS IM DÖRFL

**MUSIKALISCH &
KULINARISCH
DURCH DAS JAHR**

**23/
24**



FRISCH, REGIONAL & SAISONAL

Das sind die Leitwörter der Küchenwerkstatt
beim Wirtshaus im Dörfli.

„Was“ gibt die Natur zu welcher Jahreszeit her.
Sorgfältige Auswahl und nur die
besten Lieferanten aus der Region
machen die Gerichte zu einem
echten Genuss.

Öffnungszeiten Wirtshaus

Mo - Fr: 08:00 - 12:00 Uhr
Do, Fr ab 17 Uhr
Sa, So und Feiertag ab 08:00 Uhr

Frühstücksbuffet

Mo - Fr von 08:00 - 11:00 Uhr
Sa, So und Feiertag
von 08:00 - 10:00 Uhr

Warme Küche

Do, Fr von 17:00 - 20:00 Uhr
Sa von 11:30 - 20:00 Uhr
So und Feiertag von 11:30 - 14:00 Uhr



Um **Tischreservierung** wird
gebeten unter **03682/22022**

**Hunde sind im gesamten
Gastronomiebereich nicht erlaubt.**





A la CARTE

In „Michael Mayers Küchenwerkstatt“ zaubern wir von Donnerstag bis Sonntag stets frische, saisonale und regionale À la Carte Gerichte. Und das Beste daran: Die Speisekarte kommt direkt zu euch an den Tisch gerollt. Sonntag gibt es unter anderem auch unser Ofenbrat'l (ausgenommen Spezialitätentage).

WARMER KÜCHE:

DONNERSTAG & FREITAG VON 17:00 - 20:00 UHR

SAMSTAG VON 11:30 - 20:00 UHR

SONNTAG & FEIERTAG VON 11:30 - 14:00 UHR

Um **Tischreservierung** wird gebeten unter **03682/22022**



Die Gäste
haben sich so zu verhalten
als bei Tier und nicht fahle!



- Rindsuppe mit Fleischschmelze 4,40
- Knoblauchsuppe mit
Schwarzelwürgerl 4,90
- Dörfel's Kendlburger
Kendlbrotl von Gail mit Rucola,
Frühlings- oder Zerkel, Tomaten
und Speck oder Bauernpannen und 2 Teller 4,90
- Gegrillte Kendlhirschen in Feinstatter
auf gemildertem Saft mit
Kräutergartenerose 4,90
- Schinkensteifen auf Pfefferminze
mit Bollerleber und Bernsteinküchen 4,90
- Kendlbrotl gebacken mit Bismarkbrat
und Preiselbeeren 4,90
- Blutwurst gebräut mit gezeigten Kraut
und gezeigten Kraut
pern deutscher Käsebrat 4,90
- Eierüberbecher 2,80
- Bananenbecher 1,90
- Zwickel und Schoko 1,90





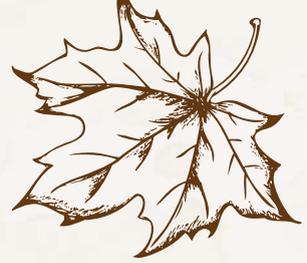




”

EINKEHREN WIE ANNO 1873
VERBUNDEN MIT FRISCHER,
MODERNER KÜCHE MACHT
DIE KÜCHENWERKSTATT
IM DÖRFL WIRTSCHAUS ZU
EINEM EINZIGARTIGEN
ERLEBNIS.





KULINARISCHER HERBST / WINTER

2023 / 2024

Die Temperatur sinkt, aber nicht in der Küche, deshalb liegt der Schwerpunkt auf den wärmenden und energiegebenden Naturprodukten wie Ingwer, Kürbis, Kraut und vieles mehr...



 **24.11 & 25.11.2023**
30.11 & 02.12.2023

STEAKS VOM HOLZKOHLEGRILL

Steaks vom heimischen Rind



MUSIKALISCH &
KULINARISCH
DURCH DIE
Weihnachtszeit





**MICHAEL
MAYER'S**
KÜCHENWERKSTATT
WIRTSCHAUS IM DÖRFEL



Steffal's
Handarbeitswelt

 **02.12.2023** - 13:00 -18:00 Uhr
08.12.2023 - 13:00 -18:00 Uhr
09.12.2023 - 13:00 -18:00 Uhr

Aus unserer Küchenwerkstatt verwöhnen wir Sie
mit weihnachtlichen Schmankerl.

Musikalisch umrahmt vom Wirt seine
Buam und Freunde.

Produkte aus Michael Mayers Küchenwerkstatt
sowie Selbstgemachtes von
Steffal's Handarbeitswelt.



 **Dezember 2023**

WEIHNACHTS DINNER

4 Gänge Menü ab 4 Personen
auf Vorbestellung

Vorspeisen

- » Zweierlei vom Schweinefilet „rosa und rauchig“ mit Birne und Babyspinat dazu Gebäck
- » Rote Rüben-Frischkäse Tartare mit Kren und Kernöl dazu Gebäck

Suppen:

- » Rinderconsommé mit Kaspessbällchen und Schnittlauch
- » Schaumsüppchen vom Hokkaido Kürbis mit Trüffelöl und Weißbrotwürfel

Hauptspeisen:

- » Feines Rinderragout vom Styria Beef mit Erdäpfelkraperl dazu Speckbohnenbündchen und Selleriecreme
- » Lachsforellenfilet in Nussbutter gebraten auf Safran-Erdapfelpüree dazu Zucchini-ragout und Cheryrtomate
- » Paradeiser Knödel mit steirischen Parmesan und Basilikum dazu Schwarzwurzel

Nachspeise:

- » Honig-Lebkuchenparfait mit warmen Weichseln und Krokant von der Haselnuss
- » „Die schokoladige Verführung“
Crème Brûlée / Soufflé / Mousse mit Sauerrahm-Limetten-Eis und Mandeln



📅 **31.12.2023**

SILVESTERABEND FÜR JEDERMANN

Genießen Sie unser
4-Gänge Silvester Menü
zum Jahresabschluss



📅 **12.01.2024 &
02.02.2024**

WINTER GRILLEN

Auch im Winter glühen bei uns die Kohlen.
Vom Steak bis zum Fisch
Spezialitäten vom Holzkohlegrill.



📅 **18.01.2024** bis **21.01.2024**

STEIRISCHE TAPAS

Gustieren Sie unsere steirischen
Spezialitäten aus der Region



📅 Faschingdienstag, **13.02.2024** &
Aschermittwoch, **14.02.2024**

KLASSISCHER HERINGSCHMAUS

Ganztägig zum Mitnehmen ab 11:00 Uhr
am 14.02.2024 ab 17:00 Uhr Buffet



📅 07.03.2024 &
14.03.2024

Kerzerl Abend

5-Gang-Genuss-Menü mit Weinbegleitung
bei gemütlicher Atmosphäre.

Verbringen Sie einen romantischen Abend zu
zweit oder mit Freunden bei Kerzenlicht





KULINARISCHER FRÜHLING / SOMMER

2024

„Die Natur erwacht“

So auch die neuen Gerichte in der Küchenwerkstatt.
Im Frühling mit Bärlauch, Spargel und Kräutern sowie im
Sommer vom Garten bis zum Strauch.





📅 Karsamstag, **30.03.2024**

SCHMANKERL OSTERKORB

Bestell dir deinen eigenen Osterkorb mit hausgemachten Spezialitäten wie: Osterbrot, Osterschinken, bunte Eier und vieles mehr...



📅 **02.04.2024** bis **24.04.2024**

BETRIEBS URLAUB

Wir gönnen uns eine kleine Auszeit.



📅 **25.04.2024 bis 28.04.2024**

BURGERTAGE

Aufgrund des guten Zuspruches sind die Burgerspezialitäten ein Fixpunkt im Dörfli



📅 **Das ganze Jahr**

EIN FEST FÜRS FEST

Unser Wirtshaus ist Ideal für deine kleinen Feierlichkeiten wie

- » Taufe
- » Erstkommunion
- » Firmung
- » Geburtstag



 Das ganze Jahr

UNSER REICHHALTIGES FRÜHSTÜCKSBUFFET

Das ganze Jahr über haben Sie die Möglichkeit unser reichhaltiges Frühstücksbuffet mit Produkten aus der Region und Selbstgemachtem aus Michael Mayers Küchenwerkstatt zu genießen.



Stritzberger's
Dollmilch





Im Dorf
1812



Grillen

Hendln

📅 **12.07.2024**
26.07.2024
09.08.2024
23.08.2024

📅 **06.07.2024**
20.07.2024
03.08.2024
17.08.2024

SPEZIALITÄTEN VOM HOLZ- KOHLEGRILL

Grillen vom Steak bis zum Fisch &
Hendln vom Holzkohlegrill



📅 **12.09.2024** und **19.09.2024**

KERZERL ABEND

Verbringen Sie einen romantischen Abend
zu zweit oder mit Freunden bei Kerzenlicht.

Feiertags FRÜHSCHOPPEN WIRTSHAUS IM DÖRFL

LIVE!

MIT
CONNY
BÜRGLER

DÖRFLWIRT
MUSI

26. OKTOBER 2024



📅 10.10.2024 bis 13.10.2024

WILDKULINARIK

„Ein Streifzug durch den Wald“ vom Kitz bis Hirsch, Schwammerl und Co



📅 27.10.2024 bis 20.11.2024

BETRIEBS URLAUB

Wir gönnen uns eine kleine Auszeit.