

## **Speisekarte**

### **Cafe Dörfl** **Kiefersfelden**

*Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen  
oder Leberspätzle*

**3,90 €**

**Schweineschnitzel "Wiener Art paniert"**  
*Pommes frites oder Bratkartoffeln  
Preiselbeeren*

**17,40 €**

#### **Steirer Schnitzel**

*Schweineschnitzel paniert mit Senf und Kürbiskernen  
warmer Kartoffelsalat / Preiselbeeren*

**19,60 €**

### **Zwiebelrostbraten**

*bestes Rinder-Rib eye zart-rosa gebraten*

*Kartoffelröstinchen / Gemüse*

*22,30 €*

### **Naturlendchen**

*Schweinelendchen gegrillt / Kräuterbutter*

*Pommes frites / Gemüse*

*17,30 €*

### **Spinatspätzle hausgemacht**

*Olivenöl / Gemüse / Sahne / Parmesan*

*15,10 €*

*Kleiner gemischter Salat*

*3,80 €*

### **„Fitness-Salat“**

Großer gemischter Salat / Gegrillte Putenstreifen  
Frenchdressing / Baguette 15,50 €

### **Salat "Americano"**

Großer gemischter Salat / Gegrilltes Rindersteaks  
Garnele / Kräuterbutter  
Balsamico-Dressing 18,90 €

### **„Steirischer Backhendlsalat“**

Blatt- und Kartoffelsalat / Panierte  
Hühnerbrustfilets / Kürbiskernöl / Baguette  
Preiselbeeren 16,50 €

## **Kalte Getränke**

<i>Auerbräu Bier hell vom Faß</i>	<i>0,5 ltr</i>	<i>4,10 €</i>
<i>Auerbräu Bier dunkel</i>	<i>0,5 ltr</i>	<i>4,10 €</i>
<i>Paulaner Alkoholfrei hell</i>	<i>0,5 ltr</i>	<i>4,10 €</i>

<i>Auerbräu Pils</i>	<i>0,33 ltr</i>	<i>4,10 €</i>
----------------------	-----------------	---------------

<i>Auerbräu Rosenheimer Hefe-Weißbier</i>	<i>0,5 ltr</i>	<i>4,30 €</i>
<i>Auerbräu Rosenheimer Hefe-Weißbier</i>	<i>0,3 ltr</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Auerbräu Rosenheimer Leichte Weiße</i>	<i>0,5 ltr</i>	<i>4,30 €</i>
<i>Johann Auer dunkles Weißbier</i>	<i>0,5 ltr</i>	<i>4,30 €</i>
<i>Hopf alkoholfreies Weißbier</i>	<i>0,5 ltr</i>	<i>4,30 €</i>

<i>Radler / Ruß / Cola-Weizen</i>	<i>0,5 ltr</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Radler / Ruß alkoholfrei</i>	<i>0,5 ltr</i>	<i>3,90 €</i>

<i>Weinschorle</i>	<i>0,5 ltr</i>	<i>4,80 €</i>
<i>Weinschorle</i>	<i>0,25 ltr</i>	<i>3,30 €</i>

<i>Coca Cola, Fanta oder Sprite</i>	<i>0,2 ltr</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Coca Cola, Fanta oder Sprite</i>	<i>0,5 ltr</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Spezi</i>	<i>0,5 ltr</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Spezi</i>	<i>0,25 ltr</i>	<i>3,30 €</i>
<i>Adelholzener Mineralwasser</i>	<i>0,25 ltr</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Adelholzener Mineralwasser</i>	<i>0,5 ltr</i>	<i>3,10 €</i>

<i>Apfel- oder Orangensaft</i>	<i>0,2 ltr</i>	<i>3,30 €</i>
--------------------------------	----------------	---------------

## **Fruchtsaftschorlen**

<i>Apfel / Johannisbeer / Orangen / Rhabarber</i>		
<i>Mango/ Hollerblüten / Traubeweiß o. rot</i>	<i>0,5 ltr</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Fruchtsaftschorlen</i>	<i>0,25 ltr</i>	<i>3,30 €</i>

## **Schnäpse**

<i>Obstler / Enzian</i>	<i>2 cl</i>	
<i>Birne/ Marille / Haselnuss</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Hirschkuss / Ramazotti / Odl</i>	<i>2 cl</i>	

## **Warme Getränke**

<i>Tasse Melitta Bohnenkaffee oder koffeinfrei</i>	2,90 €
<i>Haferl Melitta Bohnenkaffee oder koffeinfrei</i>	3,90 €
<i>Portion Melitta Bohnenkaffee oder koffeinfrei</i>	4,90 €

<i>Latte Macchiato</i>	3,60 €
<i>Cappuccino Tasse</i>	3,10 €
<i>Cappuccino Haferl</i>	3,90 €
<i>Pharisäer Kaffee mit Rum und Sahnehaube</i>	5,30 €

<i>Espresso</i>	2,00 €
<i>Espresso macchiato</i>	2,10 €
<i>Doppelter Espresso</i>	3,50 €

<i>Haferl Kakao oder weiße Schokolade mit Sahnehaube</i>	4,20 €
<i>Haferl Kakao mit Rum</i>	5,50 €
<i>Haferl Weiße Schokolade mit Amaretto</i>	5,50 €

<i>Haferl Bioteaque-Tee siehe Teekarte</i>	3,80 €
<i>Haferl Bioteaque-Tee mit Rum</i>	4,80 €
<i>Haferl Glühwein</i>	3,50 €
<i>Haferl Jagertee</i>	4,50 €
<i>Haferl Punsch alkoholfrei</i>	3,80 €

## **Torten und Kuchen**

<i>Kuchen</i>	3,30 €
<i>Torten</i>	3,80 €
<i>Strudel</i>	3,80 €
<i>Auszogene Schmalznudel</i>	3,50 €
<i>Zuschlag für Sahne</i>	0,50 €

## **Rotweine**

<b>Südtiroler Edelvernatsch</b>	<b>0,25 ltr</b>	<b>5,40 €</b>
<i>samtig-trocken, Qualitätswein b. A.</i>		
<i>Abfüller: Franz Stettner, Kolbermoor</i>		

## **Roséwein**

<b>Horny Rosé Cuvée</b>	<b>0,25 ltr</b>	<b>5,50 €</b>
<i>trocken, leuchtendes Pink, fruchtig-würzig</i>		
<i>Weingut Hörner, Pfalz</i>		

<b>Portugieser Weißherbst</b>	<b>0,25 ltr</b>	<b>5,50 €</b>
<i>lieblich, leuchtendes Rosé, reife Frucht</i>		
<i>Erz.: Winzergenossenschaft Kallstadt, Pfalz</i>		

*Weitere Weine finden Sie in unserer Weinkarte*

<b>Glas Wein</b>	<b>0,125 ltr</b>	<b>3,30 €</b>
------------------	------------------	---------------

<b>Flasche Prosecco</b>	<b>0,75 ltr</b>	<b>15,00 €</b>
<b>Piccolo Prosecco</b>	<b>0,2 ltr</b>	<b>6,00 €</b>

<b>Traubensaft weiß oder rot</b>	<b>0,2 ltr</b>	<b>3,30 €</b>
<b>Traubenschorle</b>	<b>0,5 ltr</b>	<b>3,80 €</b>

## Brotzeiten

ab 14 Uhr

Käsebrot mit Garnierung	1/2	5,80 €
Bauerngeräuchertes Speckbrot	3/4	6,50 €
Hausplatte - gemischter Brotzeitteller mit Speck, Wurst, Käse, Schinken, Butter und Brot	1/3/4	8,90 €
Käseplatte - gemischte Käsesorten mit Butter, Zwiebelringen und Brot	1/2	9,40 €
Bauerngeräucherte Speckplatte mit Butter und Brot	3/4	9,50 €
Strammer Max - Speckbrot mit Spiegelei und Garnierung	3/4	7,50 €
Bayerischer Wurstsalat - Feine Streifen aus Lyoner in Essig-Marinade mit Garnierung und Brot	3/4	7,50 €
Schweizer Wurstsalat - Feine Streifen aus Lyoner und Emmentaler-Käse in Essig-Marinade mit Garnierung und Brot	1/3/4	8,50 €
2 Paar Wiener Würstchen mit Senf und Brot	3/4	5,20 €
Hawaii-Toast mit Ananas und Salatgarnierung	1/3/4	6,90 €
Hausgemachte Gulaschsuppe aus Rind- und Schweinefleisch, Kartoffeln und Paprika mit Brot		5,50 €

1/Farbstoff \* 2/Nitrat \* 3/Geschmacksverstärker \* 4/Konservierungsstoffe