



**Landhotel Doerr**  
★★★★

***Vorspeisen***

*Gemüse-Weißweinrisotto  
mit gegrillten Riesengarnelen*

€ 14.50

*Hausgeräucherte Entenbrust mit Apfel-Chili-Chutney  
und karamellisiertem Kürbis*

€ 13.50

*Carpaccio vom Rinderfilet  
mit knackigen Blattsalaten in Balsamicodressing*

€ 14.50

***Suppen***

*Tafelspitzbouillon mit Waldpilz-Celestine*

€ 6.50

*Schaumiges Kürbis-Ingwersüppchen  
mit Röstkernen*

€ 7.00

*Wildconsommé  
mit Maronen-Rosmarinschöberl*

€ 7.50



# Landhotel Doerr



## *Vegetarische Gerichte*

*Gnocchis mit grünen Bohnen, Tomaten, gebratenen  
Kräutersaitlingen und gehobeltem Parmesan*

€ 17.50

*Marinierte Aubergine im Kürbiskernmantel gebraten mit  
Paprika-Zucchini Ragout und orientalischen Quinoa*

€ 17.50

## *Unsere Klassiker*

*Wellnessteller „Landhotel Doerr“  
Blattsalate in leichtem Joghurtdressing mit Lachs,  
Putenmedaillon und Schweinefilet,  
garniert mit frischen Früchten*

€ 19.50

*„Feudinger Krüstchen“  
Schweinerückenschnitzel auf Röstkartoffeln  
mit frischen Salaten umlegt und Spiegelei*

€ 17.50

*Großer gemischter Salatteller  
mit gebratenen Roastbeefstreifen, Zuckerschoten,  
Sprossen und Sojasauce*

€ 20.50



# Landhotel Doerr



## *Fleischgerichte*

*Gebratene Kalbsleberscheiben mit karamellisierten Apfelspalten, Zwiebeln, Kartoffel-Pastinakenpüree und frischen Salaten*

€ 24.50

*Geschmorte Ochsenbäckchen an Madeirasauce mit Steckrüben und Semmelknödelauflauf*

€ 25.00

*Knusprig gebratene Ente an Orangen-Balsamicosauce mit Apfelrotkohl und gefüllten Kartoffelklößen*

€ 26.50

*Gulasch vom heimischen Hirsch in Wacholdersauce mit hausgemachten Spätzle und frischen Salaten*

€ 24.00

*Rosa gebratenes Lammrückenfilet auf sautiertem, mediterranen Gemüse und Kartoffel-Thymianschupfnudeln*

€ 29.00

## *Für die Kleinen*

*Schweinerückenschnitzel mit Pommes frites und kleinem Salat*

€ 11.50



# Landhotel Doerr



## Steaks

<i>Rumpsteak</i>	200 g	€ 22.00
<i>Rumpsteak</i>	300 g	€ 28.00
<i>Filetsteak</i>	200 g	€ 26.00
<i>Filetsteak</i>	300 g	€ 32.00
<i>Gemischter Salatteller</i>		€ 4.50
<i>Bohnenbündchen</i>		€ 4.50
<i>Röstkartoffeln</i>		€ 3.50
<i>Pommes frites</i>		€ 3.50
<i>Kartoffelkrusteln</i>		€ 4.50

*Zu allen Steaks servieren wir Kräuterbutter  
und Pfefferrahmsauce*

## *Aus dem Wasser*

*Gebratene Forelle mit gebräunter Butter,  
Petersilienkartoffeln und frischen Salaten*

€ 23.50

*Filet vom Barramundi auf der Haut gebraten, mit  
Wurzelgemüse und Weißweinrisotto*

€ 26.00

*Norweger Lachsfilet mit Meerrettich-Kräuterkruste,  
Lauchgemüse und Fenchelkartoffeln*

€ 25.50



**Landhotel Doerr**  
★★★★

**Dessert**

*Weißes Schokolade-Williamsbirnen-Mousse  
mit Schokobrownie*

€ 9.50

*Karamellisierte Apfeltarte mit Vanilleeis*

€ 9.50

*Orangen-Mandelparfait mit Nougatsauce*

€ 9.50

*Dessertvariation „Landhotel Doerr“*

€ 11.00

*Mit Rücksicht auf andere Gäste möchten wir Sie bitten,  
Ihre Mobiltelefone und Computer im Restaurantbereich  
nicht zu benutzen.*

*Sehr geehrter Gast, soweit Sie von Allergien betroffen sind,  
wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.  
Gerne geben wir Ihnen unsere separate Allergiker-Karte,  
welche Auskunft über die in den Speisen enthaltenen  
allergenen Zutaten gibt.*