



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

**KULINARISCHER  
KALENDER**

**21  
/  
22**



**Karl Heinz Schwab**  
Geschäftsführer

**Michael Mayer**  
Küchenchef



# HERZLICH WILLKOMMEN IN MICHAEL MAYER'S KÜCHENWERKSTATT

Genießen Sie jeden Tag unser regionales  
Frühstücksbuffet ab 08:00 Uhr  
mit selbstproduzierten Produkten  
von unserem Michael Mayer.

Küchenchef Michael Mayer kocht für Sie  
exklusiv mit **regional, saisonal** und **frischen** Produkten  
Donnerstag, Freitag und  
Samstag von 17:00 Uhr - 20:00 Uhr  
sowie Samstag, Sonntag und Feiertag  
11:30 Uhr - 14:00 Uhr





## **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.







## KULINARISCHER HERBST / WINTER

2021 / 2022

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...



 **18.11 bis 20.11.2021**

## STEAKS VOM HOLZKOHLEGRILL

Steaks vom heimischen Rind



📅 25.11 bis 27.11.2021  
02.12 bis 04.12.2021  
09.12 bis 11.12.2021  
16.12 bis 18.12.2021

## WEIHNACHTS DINNER

ab 17 Uhr - ab 2 Personen

- » Glühmostempfang im Freien mit weihnachtlicher Musik
- » **Vorspeise**
- » Schafskäse gebraten auf Feigencarpaccio mit Schnittlauchmayo und Chips
- » **Suppen:**
- » Rindercosume mit Bernerröllchen od. Sellerie-Apfelschaum Suppe
- » **Hauptspeisen:**
- » Beiried im Ganzen rosa gebraten in Senf-Honig Marinade auf Karotten mit hausgemachten Mandelbällchen
- » Seesaiblingfilet mit Kartoffelschuppen auf cremigen Nudelrisotto dazu Brokkoli und Paprikaschaum
- » Duo von der Steirischen Hendlbrust. Eingelegte Brust in Kernöl und Frischkäse gebacken in der Nusspanade  
Hendlrolle im Speckmantel mit Pistazien und Paprika auf Erdäpfel-Parmesanschnitte, Cherrytomate und Preiselbeerbirne
- » **Nachspeise:**
- » Geschichtetes Florentiner  
Tonkabohnen-Zimt Parfait, karamelisierte Zwetschken



 **31.12.2021**

## **SILVESTERABEND FÜR JEDERMANN**

Genießen Sie unser  
4-Gänge Silvester Menü  
zum Jahresabschluss



 **14.01.2022**

**11.02.2022**

**11.03.2022**

## **WINTER GRILLEN**

Auch im Winter geht es bei uns heiß her.  
Vom Steak bis zum Fisch  
Spezialitäten vom Holzkohlegrill.



📅 **20.01.2022** bis **23.01.2022**

## STEIRISCHE TAPAS

Gustieren Sie unsere steirischen  
Spezialitäten aus der Region



📅 **17.02.2022** und **24.02.2022**

## KERZERL ABEND

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



📅 Faschingdienstag, **01.03.2022** und  
Aschermittwoch, **02.03.2022**

## KLASSISCHER HERINGSCHMAUS

Ganztägig zum Mitnehmen ab 11:00 Uhr  
am 02.03.2022 ab 17:00 Uhr Buffet



📅 **14.03.2022** bis **06.04.2022**

## BETRIEBS URLAUB

Wir gönnen uns eine kleine Auszeit.









”

KÜCHE IST NICHT NUR  
KOCHEN UND ESSEN, IST NICHT  
GLEICH ESSEN. ES IST LEIDEN-  
SCHAFT FÜR DIE SACHE,  
INSPIRATION FÜR DEN GEIST.  
SPEISEN SOLLTEN WIEDER  
MEHR MIT ALLEN SINNEN  
GESPÜRT, ENTDECKT UND GE-  
NOSSEN WERDEN. ALLE MIT-  
MENSCHEN SOLLEN DAS AUCH  
ERLEBEN, DENN DAS HEISST  
„LEBEN“





# KULINARISCHER FRÜHLING / SOMMER

2022

„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.





📅 Karfreitag, **15.04.2022** und  
Karsamstag, **16.04.2022**

## SCHMANKERL OSTERKORB

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



📅 **21.04.2022** bis **24.04.2022**  
**BURGERTAGE**

Aufgrund des guten Zuspruches sind die  
Burgerspezialitäten ein Fixpunkt im Dörrl



 **Das ganze Jahr**

## EIN FEST FÜRS FEST

Unser Wirtshaus ist Ideal für die Ausrichtung von Feierlichkeiten wie

- » Taufe
- » Erstkommunion
- » Firmung
- » Hochzeitsjause

Gerne erstellen wir für Sie und Ihr Budget den perfekten Menüplan.





 **08.07.2022**  
**22.07.2022**  
**12.08.2022**  
**26.08.2022**  
**09.09.2022**

## **SPEZIALITÄTEN VOM HOLZ- KOHLEGRILL**

vom Steak bis zum Fisch



 **15.09.2022** und **22.09.2022**

## **KERZLER ABEND**

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

 Das ganze Jahr

## UNSER REICH- HALTIGES FRÜH- STÜCKSBUFFET

Das ganze Jahr über habt ihr die Möglichkeit unser reichhaltiges Frühstücksbuffet mit Produkten aus der Region, selbstgemachten Aufstrichen, uvm. zu genießen.



**Stritzberger's**  
Dollmilch



Gemüsehandel  
**Steiner**  
Liezten







📅 **13.10.2022** bis **16.10.2022**

## WILDKULINARIK

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



📅 **31.10.2022** bis **16.11.2022**

## BETRIEBS URLAUB

Wir gönnen uns eine kleine Auszeit.



 jeden **Sonntag**\*

## **OFENFRISCHES BRATL**

Knuspriger Bauch, saftiger Schopf oder  
mageres Karree mit lauwarmen Kraut und  
Serviettenknödel.

\* ausgenommen Spezialitätentage

”

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







# 3 SPITZEN KÖCHE AUS DEM ENNSTAL

KOCHEN EIN 6-GÄNGE MENÜ



*Florian Leitner*  
GASTHAUS LEITNER

*Michael Mayer*  
DÖRFL WIRTSCHAUS

*Marc Zach*  
GASTHAUS KRENN

TERMIN WIRD NOCH BEKANNT GEGEBEN



Das Guazerl  
aus dem Ennstal  
produziert &  
erhältlich  
im Dörfli



TISCHRESERVIERUNG FÜR FRÜHSTÜCK, EINEN GEMÜTLICHEN  
ABEND ODER IHRE FEIER TELEFONISCH UNTER 03682 / 2202



HÜTTEN  
CAMPING  
WIRTSCHAUS

A-8952 IRDNING | [WWW.IMDOERFL.AT](http://WWW.IMDOERFL.AT) | [INFO@IMDOERFL.AT](mailto:INFO@IMDOERFL.AT)