



## *Dörfle Gasthaus Sonne*

*Liebe Gäste, herzlich willkommen!*

So liebevoll und individuell wie unsere Chalets, so authentisch und emotional wie unsere Gastfreundschaft ist unser kulinarisches Angebot: Traditionell geprägt, mit guten Zutaten gekocht, voll vom Geschmack nach Heimat und Geborgenheit. Im Vordergrund steht die *schwäbische Küche* mit Gerichten, die ohne viel Hin- und Her frisch zubereitet werden.

Wir ergänzen sie mit *saisonalen Speisen und Tagesgerichten*, die für die modernere Küche stehen und für Abwechslung sorgen. Viele Erzeugnisse kommen bewusst aus der Region: Es ist uns wichtig, mit dem Einkauf von lokalen Produkten einen Beitrag zum Erhalt von unterschiedlichen Lebensmitteln und Geschmäckern zu leisten.

### Wir beziehen unter anderem Produkte folgender Hersteller:

**Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall:**

Boeuf de Hohenlohe; Schwäbisch Hällisches-Qualitätsschweinefleisch g.g.A.

**Geflügelhof Breisch:** Eier aus Freilandhaltung, Gerabronn

**Mineralbrunnen Teinach:** Mineralwasser, Softdrinks und Genusslimonaden, Bad Teinach-Zavelstein

**Bäckerei Übele:** Bergbrot Teigrohlinge, Aspach

**Familienbrauerei Dinkelacker:** Dörfle Bier, Stuttgart

**Seeberger Kaffeespezialitäten:** Ulm

**Metzgerei Greulich und Metzgerei Rupp:** Wurst- und Schinkenwaren, Aspach

Küchenzeiten: Montag Ruhetag, Dienstag bis Samstag 17 bis 22 Uhr,  
Sonn- und Feiertags 11 bis 21 Uhr

*Wir wünschen allen Gästen einen guten Appetit!*



## *Dörfle Gasthaus Sonne*

### **AUS DEM SUPPENTOPF**

*Pfifferlingsüppchen* mit Brunnenkresse,  
Klößchen und Dillöl, 8,90 €<sup>8</sup>

*Boeuf de Hohenlohe Rindfleischsuppe*  
mit Dinkelflädle und Wurzelgemüse, 8,90 €<sup>4,7,8,15</sup>

### **ZUR VORSPEISE**

*Kalbstafelspitz* mit Thunfisch-Mayonnaise,  
Rucola und Limonen-Kapern-Dressing, 14,50 €<sup>2,3</sup>

*Bergbrot Bruschetta* mit Erbsencreme,  
Aubergine und Salatblättern, 12,50 €

### **DÖRFLE SALATE**

*Gemischter Beilagensalat*, 5,90 €<sup>8,40,46,51</sup>

*Dörfle Blattsalat* mit Rohkost,  
und einem Sauerrahmdressing, 11,90 €<sup>8</sup>  
- mit gebackenem, wachsweichem Ei, 15,90 €<sup>8</sup>  
- mit gebratenen Pfifferlingen 17,90 €<sup>8</sup>  
- mit knusprigen Hähnchenstreifen, 18,90 €<sup>8</sup>

### **VEGANER UND FLEISCHLOSER GENUSS**

*Gemüse-Piccata* mit gebratener Polenta und  
Kirschtomaten-Sugo, 18,90 €<sup>8</sup>

*Offene Lasagne* mit Zucchini, Paprika,  
Frischkäse und Parmesansauce, 18,90 €<sup>8</sup>

*Pasta mit Mangold und Aprikosen*,  
Petersilien-Pesto und Pfifferlingen, 18,90 €<sup>8</sup>

### **HERZHAFT & GUT**

*Schwäbischer Rostbraten vom Boeuf de Hohenlohe*  
mit Spitzkraut, Maultasche und  
hausgemachten Spätzle, 28,90 €<sup>7,15</sup>

*Schwäbisch Hällische Bauernbratwurst*  
mit Kartoffelstampf und Pfifferlingjus,  
angerichtet auf Salatblättern, 15,90 €<sup>8</sup>

*Knuspriges Schwäbisch Hällisches Schweineschnitzel*  
mit Kartoffel-Gurken-Dillsalat, 18,90

*Hähnchen Cordon Bleu*  
mit Camembert und Rucola gefüllt, Bauern-  
Pommes frites und Preiselbeeren 19,90 €<sup>8</sup>

*Gebratenes Doradenfilet*  
mit Thymian und Lorbeer, lauwarmem  
Grillgemüse, Orangen-Chili-Butter und  
Drillingen, 24,90 €<sup>8</sup>



## *Dörfle Gasthaus Sonne*

### **WAS SÜSSES ZUM SCHLUSS**

*Lauwarmer Johannisbeermichel*

*mit Vanilleeis, 9,50 €<sup>8</sup>*

*Crème brûlée mit Nektarine und Rosmarin, 8,50 €<sup>8</sup>*

*Holunderblüten-Halbgefrorenes*

*mit Aprikosen und Salbeiblättern, 8,50 €<sup>8</sup>*

*Zwetschgenbecher mit Vanille- und Zimteis,  
Zwetschenkompott und Haselnussstreusel, 8,90 €<sup>8</sup>*

*Nussbecher mit Walnuss-, Vanille-, Schokoladeneis,  
und Krokant 8,90 €<sup>8</sup>*

*Eiskaffee mit Vanilleeis und Schlagsahne, 7,50 €<sup>8</sup>  
- und Schokoladeneis, 8,90 €<sup>8</sup>*