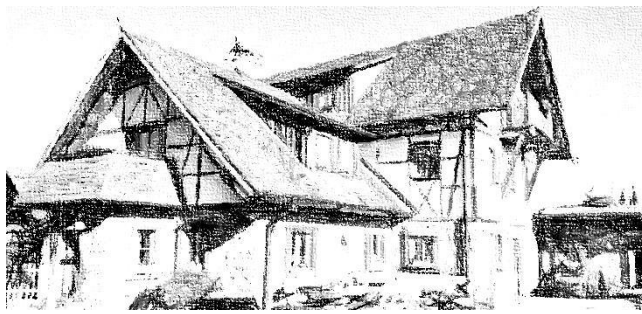




Dörfle Gasthaus Sonne

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 Freitag 17 bis 22 Uhr,

Samstags 14.30 bis 21 Uhr, Sonntags 12.00 bis 19 Uhr

Wir wünschen allen Gästen einen guten Appetit!



Dörfle Gasthaus Sonne

AUS DEM SUPPENTOPF

*Pastinaken und Petersilien Crèmesuppe
und Hanföl, 8,90 €⁸*

*Boeuf de Hohenlohe Rindfleischsuppe
mit Maultaschen, Wurzelgemüse
und Ochsenmark, 8,90 €^{4,7,8,15}*

ZUR VORSPEISE

*Carpaccio vom Rinderfilet mit Walnüssen und
Trauben, Pfeffermarinade, 16,90 €^{2,3}*

*Geröstetes Bergbrot mit Wildschweinschinken,
Schwäbisch-Hällischer Coppa, Wildkräutersalat und
Preiselbeer-Chutney, 16,90 €*

DÖRFLE SALATE

Gemischter Beilagensalat, 5,90 €^{8,40,46,51}

*Dörfle Blattsalat mit Rohkost,
Joghurt-Senf Dressing, knusprigen Hähnchenstreifen
und Champignons, 18,90 €⁸*

*Winterlicher Endiviensalat mit Kartoffel-Majoran
Dressing und Kürbis-Zucchini Bratlingen, 16,90 €⁸*

*Feldsalat mit Apfel-Balsamico Dressing, Laugen
Croûtons und gebratene Putenleber, 17,90 €*

VEGANER UND FLEISCHLOSER GENUSS

*Grünkernrisotto mit Kürbis, Auberginenschnitzel
und roter Zwiebel, 18,90 €⁸*

*Spinat-Kartoffelknödel mit Maronen
und einem Pilzcassoulet, 18,90 €⁸*

HERZHAFT & GUT

*Schwäbischer Rostbraten vom Boeuf de Hohenlohe
mit Maultasche und hausgemachten Spätzle,
29,90 €^{7,15}*

*Schwäbisch-Hällische Bauernbratwurst
mit Kartoffel-Pastinaken Püree, angerichtet auf
Salatblättern, 16,90 €⁸*

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

*Sauerbraten vom Rind, mit Kartoffelknödel
und Apfelrotkohl, 21,90 €*

*Gebratenes Zanderfilet auf Rahmsauerkraut
und Kartoffelstampf, 24,90 €*



Dörfle Gasthaus Sonne

HERZHAFT & GUT

*Entenkeulen Confit in leichter Knoblauchsoße
mit Kürbis-Rosenkohl Gemüse und
Haselnuss Schupfnudeln, 23,90 €*

*Zartes Rebragoût in Wacholder-Pfeffer Sosse
mit gebratenen Serviettenknödeln
und Wintergemüse, 23,90 €*

WAS SÜSSES ZUM SCHLUSS

*Winterliche Crème Brûlée mit Orange,
Ingwer und Kardamom, geeister Stollen, 9,50 €⁸*

*Apfel in Cassis pochiert
mit Marzipankuchen und Zimteis, 9,50 €⁸*

*Zwetschgenbecher mit Vanilleeis, Zwetschgenröster,
und Sahne, 8,90 €⁸*