



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; **Streker Getränke:** Obstsäfte, Backnang

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

Bäckerei Übele: Bergbrot Teigrohlinge, Aspach

Familienbrauerei Dinkelacker: Dörfle Bier, Stuttgart

Seeberger Kaffeespezialitäten: Ulm

Metzgerei Greulich: Wurstwaren, Kleinaspach

Wir wünschen allen Gästen einen guten Appetit!



Dörfle Gasthaus Sonne

AUS DEM SUPPENTOPF

Hausgemachte Flädlesuppe, 6,90 € ^{40,42,45}

*Weideochsenbrühe mit Sommergemüse
und Grießnocken*, 8,50 € ^{8,40,42,45,51}

*Pfifferlingcremesuppe
mit Kerbelklößchen*, 7,50 € ^{8,40,42,45,51}

ALS VORSPEISE

*Zartes Roastbeef mit lauwarmen
Bratkartoffelsalat und Remouladensauce*, 16,90
€ ^{2,3,42,46}

DÖRFLE SALATE

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

*Dörfle Blattsalat mit gebratenen Pfifferlingen
und Sauerrahmdressing*, 17,50 € ^{8,40,46,51}

*Dörfle Blattsalat mit gebratenen
Maultaschen, Kräuterdressing, Pilzen
und Croutons*, 16,90 € ^{8,40,42,46,51}

FLEISCHLOSER GENUSS

*Pfifferlinge à la crème mit feinen Band-nudeln
und glasierten Tomaten*, 14,90 € ^{8,40,42,45,51}

SCHWABENKLASSIK

*Rostbraten (220 g) auf altschwäbische Art
in Trollinger Zwiebelsoße mit Spätzle*,
27,90 € ^{8,40,42,45,51,53}

*Original Dörfle Maultaschen
mit Kartoffelsalat, geschmälzt mit
Butterzwiebeln*, 15,90 € ^{40,42,46,51}

*Tellerschnitzel vom Schwein mit Kartoffel-
Gurkensalat, Preiselbeeren*, 20,90 € ^{8,40,42,45,46,}

*Cordon bleu vom Schwein gefüllt mit Tiroler
Schinken und Bergkäse, Bauern-Pommes frites*,
22,90 € ^{3,8,15,40,42,45,51,53}

*Schweinefiletmedaillons mit gebratenen
Pfifferlingen und Spätzle*, 20,50 € ^{40,42,45,51,53}

*Fleischküchle nach Oma Helgas Rezept mit
Kartoffelsalat*, 13,90 € ^{40,42,45,46}

*Schwäbischer Wurstsalat mit Käse und
Landbrot*, 14,90 € ^{2,3,4,7,8,15,46}

WAS SÜSSES ZUM SCHLUSS

*Vanille Erdbeerbecher mit Eierlikör und
Schlagsahne*, 7,90 € ^{8,9,16,40,42,44,51,52c,52d,53}

*Beerengrütze Becher mit Quarkeis,
Sauerkirschen, Beerengrütze und Schlagsahne*,
7,90 € ^{1,8,9,16,40,42,44,51,52b,52d}