



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 und Metzgerei Rupp: Wurst- und Schinkenwaren, Aspach

Wir wünschen allen Gästen einen guten Appetit!



Dörfle Gasthaus Sonne

AUS DEM SUPPENTOPF

*Weideochsenbrühe mit Sommergemüse
und Maultaschen, 8,50 €^{7,8,15}*

*Kürbis-Quitten-Cappuccino
mit Steirischem Kernöl, 7,50 €^{8,40,42,45,51}*

ALS VORSPEISE

*Carpaccio vom Rind und Hokkaido- Kürbis
mit Pflücksalat und Sherry-Essig-Zimt-Marinade,
15,50 €*

DÖRFLE SALATE

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

*Dörfle Blattsalat mit luftgetrockneter Coppa,
Tomate, Gurke, Schmand Dressing und Croutons
18,90 €⁸*

*Dörfle Blattsalat mit gebratenen
Maultaschen, Kräuterdressing, Pilzen
und Croutons, 18,90 €^{7,8,15}*

FLEISCHLOSER GENUSS

*Pot-au-feu mit Herbstgemüse, Kürbismaultaschen
und Rote Bete Speck, 18,90 €^{7,8,16}*

*Muschelnudeln mit Kürbis-Kirschtomaten Sugo,
Büffel Mozzarella, Spinat und Grana Padano,
19,50 €⁸*

SCHWABENKLASSIK

*Rostbraten (220 g) auf altschwäbische Art
in Trollinger Zwiebelsoße mit Spätzle und
Filderkraut, 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 Camembert
und Rucola, Bauern-Pommes frites, 22,90 €⁸*



Dörfle Gasthaus Sonne

HERZHAFT & GUT

Maishähnchenbrust mit Paprika-Parmesan-Kruste, Kürbis Kartoffelplätzchen und Pfeffersauce, 22,90 €⁸

In Schwarzbier geschmorte Lammbaxen mit Kürbis-Ratatouille und Rosmarinkartoffeln, 27,90 €^{8,40,42,45,51,53}

Schweinefiletmedaillons herbstlich angerichtet mit Speck, Pflaumen und Kürbis-Kartoffelstampf, 25,90 €¹⁵

WAS SÜSSES ZUM SCHLUSS

Ofenschlupfer mit Zwetschgen und Zimteis, 10,90 €^{8,9,16}

Eisparfait von der Tonkabohne mit Sauerkirschröster, 9,50 €⁸

Geeister Caramel Cappuccino mit einer Kugel Vanilleeis und Schlagsahne, 4,50 €^{8,9,16}

Apfelstrudel Becher mit Vanille- und Zimteis, eingelegten Rosinen, Nussstreusel und Schlagsahne, 8,90 €^{8,9,16}