



## *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

*Wir wünschen allen Gästen einen guten Appetit!*



## *Dörfle Gasthaus Sonne*

### *AUS DEM SUPPENTOPF*

*Gemüseessenz mit Wurzelgemüse, 8,90 €*

*Boeuf de Hohenlobe Rindfleischsuppe  
mit Maultaschen und Wurzelgemüse, 8,90 €<sup>3,4,7,8,15</sup>*

*Boeuf de Hohenlobe Rindfleischsuppe  
mit Flädle und Wurzelgemüse, 8,90 €<sup>7,8,15</sup>*

### *ALS VORSPEISE*

*Rote Beete Carpaccio (roh und gekocht)  
mit Friséesalat, Pecannüssen  
und Brombeerdressing, 13,50 €*

*Bruschetta von Bauern Bergbrot  
mit Weiße Bohnen Crème,  
Salatspitzen und Radieschen, 12,50 €*

### *DÖRFLE SALATE*

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

*Feldsalat mit luftgetrockneter Coppa  
vom Schwäbisch Hällischen Schwein  
mit Kartoffel- Majoran Dressing, 18,90 €<sup>3,15</sup>*

*Dörfle Blattsalat mit Rohkost,  
und einem Joghurt-Senf Dressing, 9,90 €<sup>8</sup>  
- mit wachsweichem Ei, 12,90 €<sup>8</sup>  
- mit knusprigen Kalbsleberstreifen, 18,90 €<sup>8</sup>*

### *FLEISCHLOSER GENUSS*

*Muschelnudeln mit frischem Blattspinat,  
Frühlingslauch, Tomatenragoût  
und Grana Padano, 18,90 €<sup>8</sup>*

*Graupotto mit gebratenem Brokkoli,  
Kürbisspalten, roten Zwiebeln  
und eingelegten Birnen, 18,90 €*

*Panierte Süßkartoffel Schnitzel mit Pilzcassolette  
und Röstgemüse, 16,90 €<sup>8</sup>*

### *SCHWABENKLASSIK*

*Schwäbischer Rostbraten vom Boeuf de Hohenlobe  
mit Filderkraut, Maultasche und  
hausgemachten Spätzle, 27,90 €<sup>7,15</sup>*

*Schwäbisch Hällische Bratwurst  
mit Kartoffel- Wurzelgemüsepuree,  
angerichtet auf Salatblättern, 15,90 €<sup>8</sup>*

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

*Hähnchen Cordon Bleu  
mit Frischkäsefüllung, Bauern-Pommes frites  
und BBQ Sauce 19,90 €<sup>8</sup>*



## *Dörfle Gasthaus Sonne*

### *HERZHAFT & GUT*

*Sauerbraten vom Rind,  
Rahmwirsing Gemüse mit Apfel und  
Kartoffelroulade, 19,90 €<sup>8</sup>*

*Gebackenes Skreifilet  
an einem Kartoffel-Radieschen Salat,  
mit Remouladensauce, 19,50 €<sup>8</sup>*

*Gebratene Kalbsleber Scheiben  
mit Kartoffelpüree, Zwiebeln, Äpfeln  
und Balsamicoessig, 22,90 €<sup>1,3,8</sup>*

### *WAS SÜSSES ZUM SCHLUSS*

*Lauwarmer Ofenschlupfer  
mit Äpfeln, Birnen und Williamsrahm, 10,90 €<sup>8</sup>*

*Apfelstrudel Becher  
Apfel-Zimt Ragoût mit Rosinen, Vanilleeis  
und Haselnuss Streusel, 8,50 €<sup>8,9,16</sup>*