



## Aus dem Suppentopf

**Boeuf de Hohenlohe Rindfleischsuppe**  
mit Rindfleischbällchen, Bandnudeln und  
Gemüse (4,7,8,15)

9,90 €

**Rote Linsen Süsschen**  
mit Falafel und Kokosmilch

8,90 €

## Zur Vorspeise

**Geröstetes Bergbrot**  
mit Cannellini-Bohnenpurée und Avocado,  
Radieschen und Kresse

15,50 €

**Rote Bete und Rettich-Carpaccio**  
mit Gurken-Tatar, Erbsen-Krapfen  
und Dill-Joghurt

16,90 €

## Dörfle Salate

**Gemischter Beilagensalat** (8,40,46,51) 6,50 €

**Kopfsalat und Chicorée**  
mit Eierhackerle, frittierten Zwiebeln und  
Estragon-Senf dressing (8)

14,50 €

**Endiviensalat und Orange**  
mit knusprigen Hähnchenstreifen und  
Champignons in Zitrus-Kartoffeldressing (8)

20,50 €

## Veganer und fleischloser Genuss

**Gelbes Gemüse - Curry**  
mit Kürbis, Blumenkohl, Kichererbsen  
und Jasminreis (vegan)

22,50 €

## Kartoffel Knödel

mit grünem Löwenzahn, Austernpilzen  
und Frühlingslauch (6,8)

19,90 €

**Vollkorn-Spaghetti mit Grünkern Bolognese**  
Backpflaumen und Parmesankäse (5,8)

19,90 €

## Herzhaft & Gut

**Schwäbischer Rostbraten vom Boeuf de  
Hohenlohe**

mit zweierlei Zwiebeln, hausgemachten  
Spätzle und Maultasche (3,7,8,15)

33,50 €

**Ochsenbacken in Basamicoessig-Jus**  
mit roten Zwiebeln, Kartoffelstampf und  
Apfel-Sherry-Rotkohl

28,90 €

**Hirschkalb Ragoût in  
Langpfeffer-Wacholder-Sauce**  
mit Kartoffelknödel und Apfel-Rotkohl (5,8)

28,90 €

**Knuspriges Schwäbisch Hällisches  
Schweinefiletschnitzel**  
mit Bauern Pommes und Endiviensalat

26,90 €

**Paprika Schnitzel vom Schwäbischen  
Landschwein in Rahmsauce**  
mit hausgemachten Spätzle

22,90 €

**Hähnchen Cordon Bleu**  
gefüllt mit Frischkäse und Kräutern,  
mit Kartoffelecken und Preiselbeeren (8)

23,90 €

**Entenkeule in Thymian-Pfeffer-Sauce**  
mit gebratenem Spitzkohl,  
Wirsing und Kartoffelknödel (5,8,15)

27,90 €

**Skreifilet in Kresse-Senf-Sauce**  
mit Kartoffel-Kürbis Püree, Gemüsestreifen (8)

27,90 €



## Was Süßes zum Schluss

### **Karamellierter Griesflammerie**

mit Zwetschgenröster und  
Schokoladenkuchen (8)

10,90 €

### **Heiße Liebe**

Vanilleeis mit heißen Himbeeren  
und Schlagsahne (8,9)

9,90 €

### **Apfelstrudelbecher**

Vanilleeis und Zimteis mit Apfelgrütze und  
Rosinen, Nussstreusel und Schlagsahne (8,9)

9,90 €

### **Karamellierter Blätterteig**

mit Orangenblüten Crème und kandierter  
Ananas (8)

11,90 €

Küchenzeiten:

Montag Ruhetag

Dienstag & Mittwoch auf Anfrage

Donnerstag bis Samstag 17.00 bis 22.00 Uhr

Sonn- und Feiertags 11.30 bis 21.00 Uhr

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

**Dinkelacker:** Dörfle Bier, Stuttgart

**Seeberger Kaffeespezialitäten:** Ulm

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