



Aus dem Suppentopf

Herzhafte Weideochsenbrühe

mit Rindfleischbällchen, Nudeln
und Röstgemüse **9,90 €**

Gemüsebouillon

mit Shiitake und Kräuterseitlingen, Soba-Nudeln
und Senfsamenöl **7,90 €**

Kichererbsen-Crèmesuppe

mit geröstetem Rosenkohl, Apfel
und Haselnuss-Pesto **9,90 €**

Zur Vorspeise

Carpaccio vom geräucherten Rinderfilet

mit Birne und Gorgonzola, Bruschetta,
und Walnussöl-Marinade **21,90 €**

Artischockenböden mit marinierten Pilzen

und Endiviensalat gebackenem Trüffelei
und Kartoffel-Senfdressing **18,90 €**

Dörfle Vorspeisenteller

mit mariniertem Grillgemüse, eingelegter Mozzarella,
Oliven, gefülltem Champignonkopf, Coppa,
Salami Finocchiona und Bruschetta **19,50 €**

Crème brûlée vom Ziegenkäse

an Feldsalat mit Orange, Birne und mildem
Honig-Chilidressing **18,50 €**

Dörfle Salate

Gemischter Beilagensalat **7,50 €**

Endiviensalat

mit gerösteten Pastinaken, Kürbis, Apfel-Salsa
und Mandeln, sowie Bergbrot-Chips
mit scharfer Mayonnaise **17,90 €**

Feldsalat

mit knusprigen Kartoffelwürfeln und Kaki
mit Brombeervinaigrette **14,90 €**

Knackiger Blattsalat

mit Rohkost und Sauerrahmdressing **9,90 €**

- mit gebratenen Kalbsmaultaschenscheiben **19,90 €**

- mit gebratenen Kalbsleberscheiben **19,90 €**

- mit Filets von der Rotbarbe
und würzig marinierten Garnelen **21,50 €**

Veganer und fleischloser Genuss

Wirsing Röllchen

mit Waldpilz-Risottfüllung, gebratenen Pilzscheiben
und Kürbis in Gemüse-Kräuterbouillon **25,50 €**

Sesam-Steckrübenschnitzel

mit Kartoffel-Erbsenstampf, Kürbisspalten
und Muskatnussauce **24,50 €**

Gemüse Burger (vegan)

Chia Bun mit Gemüse-Patty, gebackenem Austern-
pilz-Gyros, Gurken-Joghurt-Salsa, Coleslaw
und Süßkartoffelstäbchen **24,90 €**

Mezzalune Nudeln

gefüllt mit Mangold, Kastanien und Pastinaken, mit
frittierten Zucchini- und Auberginenwürfeln
in Zitronen-Meerrettichsauce **26,50 €**

Hauptgerichte

Ochsenbacken Sauerbraten

mit Kartoffel-Kürbis-Roulade, Apfelrotkohl
und Apfelmus **32,90 €**

Schweinefilet Médallions Jägerart

mit Speck, Zwiebeln, Champignons,
Rahmgemüse und Kroketten **29,50 €**

Schwäbischer Rostbraten

mit zweierlei Zwiebeln, hausgemachten Spätzle,
Filderkraut und Maultasche **34,50 €**

Schweinefiletschnitzel mit Bauernpommes

mit Bauernsenf mariniert, in knuspriger Pankomehl-
Panade, mit Preiselbeeren **24,90 €**



Hauptgerichte

Kalbsleber in Balsamicobutter

mit Kartoffelpüree, Kürbis und rote Zwiebel-Confit

34,90 €

Mariniertes Schweinekotelett

auf Püree von weißen Bohnen mit Süßkartoffelstäbchen
und Kapern-Estragonsauce

27,50 €

Fisch, Wild, Geflügel

Gebratenes Kabeljaufilet

mit Tomatenkruste, sautiertem wildem Brokkoli,
Kartoffel-Olivenpüree und Senf-Majoransauce

34,90 €

Rosa gebratene Brust von der Maisente

mit Kakis, sautiertem Spinat
und gebratenen Polenta-Würfeln

32,90 €

Zartes Rehragout

in Preiselbeer-Wacholdersauce mit gebratenen
Serviettenknödeln, geröstetem Kürbis und Rosenkohl

34,90 €

Lachs-Cannelloni mit Garnele

und Spitzkohl, Queller (salziges Wildgemüse),
mit Limonensauce

32,90 €

Saucenbestellung

Braten- oder Rahmsauce, je

3,00 €

Jäger-, Pilzrahm- oder Pfeffersauce, je

3,90 €

Für den kleinen Hunger

Käsespätzle mit Camembert

mit Spinat, Röstzwiebeln und
kleinem Endiviensalat mit Apfeldressing

18,90 €

Hausgemachte, gebratene Maultaschen

mit Ei, Röstzwiebeln und Kartoffelsalat

17,90 €

Was Süßes zum Abschluss

Apfel-Birnenschlupfer

mit Williamsbirnenrahm und Birnensorbet

9,90 €

Panna Cotta von der Tonkabohne

mit gebratener Ananas und Mandelkrapfen

9,90 €

Zwetschgenröster-Eisbecher

mit Vanille- und Zimteis, Zwetschgenröster,
Nussstreusel und Schlagsahne

8,90 €

Heiße Liebe

Vanilleeis mit heißen Himbeeren
und Schlagsahne

8,90 €

Wir beziehen unter anderem Produkte folgender Hersteller:

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 Brosi und Metzgerei Rupp: Wurst- und Schinkenwaren, Aspach

Küchenzeiten:

Montag & Dienstag Ruhetag, Mittwoch auf Anfrage

Donnerstag bis Samstag 17.00 bis 22.00 Uhr

Sonn- und Feiertags 11.30 bis 21.00 Uhr

**Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen
können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen**