



Aus dem Suppentopf

Rinderkraftbrühe

mit hausgemachten Kalbsmaultaschen 9,90 €

Klare Gemüsebouillon

mit Pfifferlingen und Buchweizennudeln 8,90 €

Zur Vorspeise

Cremige Burrata

mit gebratenen Tomatenscheiben, frittierten Zucchini, Pfifferling-Vinaigrette und Oliven-Crostini 15,50 €

Knuspriges Aspacher Bergbrot

mit Avocado, Gurke, Riesengarnelen, Friséesalat und Cocktailsauce 18,90 €

Rosa gebratener Kalbstafelspitz

mit Pfifferling-Vinaigrette und Kopfsalatblättern 19,50 €

Dörfle Vorspeisenteller

Mediterrane Spezialitäten mit Salami Finocchiona, Mozzarella, mariniertem Grillgemüse, Oliven, gefüllten Pilzen, Coppa und Bruschetta 18,90 €

Carpaccio vom Rinderfilet

in Walnussöl-Senf-Marinade mit Pfifferling-Crostini 21,90 €

Dörfle Salate

Gemischter Beilagensalat 7,50 €

Wildkräuter-Blattsalat

mit diversen Blattsalaten, Wildkräutern, Radieschen und Bauernsenf-Estragon-Vinaigrette (vegan) 17,90 €

- mit Hirtenkäsewürfel und Grillpaprika (vegetarisch) 19,50 €

Sommerlicher Dörflesalat

Knackiger Blattsalat mit Rohkost und Joghurtdressing 15,90 €

- mit würzigen Hähnchenstreifen in Erdnussbutter gebraten 22,50 €

- mit gerösteten Kalbsmaultaschen und Pfifferlingen 23,50 €

- mit Rinderfiletscheiben und frisch geriebenem Meerrettich 24,90 €

Veganer und fleischloser Genuss

Bandnudeln mit Grana Padano (vegetarisch)

und Pfifferlingen, Grillgemüse-Salsa und Rucola Pesto 23,50 €

Curry von grünem Gemüse und Mango (vegan)

mit weißen und grünen Bohnen, Kokosmilch, Basmati Reis und rotem Zwiebel-Chutney 24,90 €

Pfifferling Burger (vegan)

Chia Buns mit veganem Gemüse-Pilz-Patty, Tomaten-Paprika-Dip, BBQsauce, Tomaten und Gurkenscheiben, gebratenen Pfifferlingen, gebackenen Zwiebelringen und Süßkartoffelfrittes 24,90 €

Spinatknödel mit Ricotta (vegetarisch)

mit roter Beete in Pfifferlingsauce und Zucchini-Stroh 23,90 €

Hauptgerichte

Kabeljaufilet mit Lachs

auf Kartoffel-Erbsen-Stampf, Körnersenf-Limonen-Sauce und wildem Brokkoli 34,50 €

Hähnchenbrust Cordon-Bleu

mit Mozzarella und Grillgemüse, Bauern-Pommes frites und pikantem Tomatendip 28,50 €

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

mit zweierlei Zwiebeln, gebratener Maultasche, Trollingersauce und hausgemachten Spätzle 34,50 €

Rosa gebratene Kalbsleberscheiben

in Schalotten-Balsamico-Sauce, mit Karoffelpüree, Apfel und Zwiebeln 34,90 €

Knuspriges Schweinefiletschnitzel

mit Meerrettich bestrichen in Pankomehlpanade mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren 26,50 €

Gebratene Schweinefilet-Medaillons

mit Speck, Pfifferlingrahm, Sommergemüse und hausgemachten Spätzle 29,50 €

Maishähnchenbrust-Saltimbocca

mit Pfifferlingen, Salbeisauce, gegrilltem grünen Spargel und gebratenen Gnocchi 32,90 €



Hauptgerichte

Gebratener Lammrücken

mit Thymian und Rosmarin, mit Artischockenböden, Pfifferlingen und Champignons mariniert und gebratenen Polentawürfeln **38,90 €**

Gebeiztes Rinderfilet

rosa gebraten, mit Johannisbeer-Jus, karamellisiertem Zwiebellauch und neuen Kartoffeln **42,90 €**

Für den kleinen Hunger

Käsespätzle

mit würzigem Bergkäse, Röstzwiebeln, kleinen Tomaten und Kopfsalat **18,90 €**

Sommerlicher Wurstsalat

mit Tomaten und Paprika, Zwiebellauch, Essiggurke, roten Zwiebeln und knusprigem Baguette **17,90 €**

Kräuter Bratwurst

mit Kartoffelstampf, Pfifferling-Jus und marinierten Wildkräutern **18,50 €**

Gebratene Maultaschen

mit Pfifferlingen, Ei und Kartoffelsalat **17,90 €**

Saucenbestellung

Braten- oder Rahmsauce, je **3,00 €**
Jäger-, Pilzrahm- oder Pfeffersauce, je **3,90 €**

Für unsere kleinen Gäste

Hähnchennuggets

mit Barbecue-Dip und Pommes frites **12,50 €**

Putenrahmschnitzel

mit Spätzle **12,50 €**

Nudeln mit vegetarischer Bolognesesauce und Grana Padano **12,50 €**

Was Süßes zum Abschluss

Zitronengras Crème Brûlée

Matcha Tee-Cantuccini und Orangensorbet **11,50 €**

Holunderblüten-Erdbeer-Parfait

mit roter Johannisbeer-Blondie und Rhabarberragoût **11,90 €**

Frischkäse-Zitronen Schichttörtchen

mit Haselnussbiskuit, Nektarinen und Streuseln **9,90 €**

Erdbeer-Stracciatella Becher mit Eierlikör

Stracciatella- und Vanilleeis mit frischen Erdbeeren, Schlagsahne und Eierlikör **11,50 €**

Sommerbecher

mit Mangosorbet, Vanilleeis, Nektarinen und Aprikosen, Mangosauce und Schlagsahne **11,50 €**

Eiskaffee

Vanilleeis mit geeistem Kaffee und Schlagsahne **7,50 €**

Eisschokolade

Vanille- und Schokoladeneis mit geeistem Kakao und Schlagsahne **7,50 €**

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: Wurst- und Schinkenwaren, Oberstenfeld

Küchenzeiten:

Montag & Dienstag Ruhetag, Mittwoch auf Anfrage

Donnerstag bis Samstag 17.00 bis 22.00 Uhr

Sonn- und Feiertags 12.00 bis 21.00 Uhr

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