



Aus dem Suppentopf

Weideochsenbrühe

mit Ochsenmark, Markklößchen, Rinderbällchen
und Flädle **9,90 €**

Hokkaido-Kürbis-Süppchen (vegan)

mit Ingwer und Apfel, Kürbiskernstangen
und Kernöl **8,90 €**

Zur Vorspeise

Kürbismousse (vegan)

auf marinierten Rote Beete-Scheiben mit Zitronen-
Joghurt-Vinaigrette und Rote Beete-Speck **16,90 €**

Knusprige Bergbrotscheiben (vegetarisch)

mit cremiger Burrata, Feigen, Tomatensalat
und Balsamico-Zwiebeln **17,50 €**

Kürbis-Carpaccio (vegan)

mit lauwarmem Pilzsalat, Shiitake-Knusper
und Miso-Marinade **16,90 €**

Dörfle Vorspeisenteller

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

Crespelle mit Hähnchenstreifen und Parmesan gefüllt

Caesar Style mit Romanaherzen und Briochewürfel,
dazu Körnersenf-Dressing **21,90 €**

Dörfle Salate

Gemischter Beilagensalat **9,50 €**

Feldsalat (vegan)

mit Waldbeer-Dressing, Kartoffelwürfeln,
gebackenen Kürbisspalten und Apfel **16,90 €**

Wildkräuter-Blattsalat

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

- mit sautierten Waldpilzen und Tempeh (vegetarisch)

21,90 €

- mit zweierlei Ziegenkäse und Feige (vegetarisch)

19,50 €

- mit gebratener Kalbsleber und Apfelspalten **21,50 €**

Herbstlicher Dörfle Salat

knackiger Blattsalat mit Rohkost
und Joghurt-Dressing (vegetarisch) **15,90 €**

- mit Garnelen im Kokos-Tempura-Mantel **24,90 €**

- mit gerösteten Kalbsmaultaschenscheiben **23,50 €**

- mit Rinderfiletscheiben
und frisch geriebenem Meerrettich **24,90 €**

Veganer und vegetarischer Genuss

Tomaten-Auberginen-Ravioloni (vegetarisch)

mit Borlotti-Bohnen, Quitten, Walnussoße
und frittierten Auberginen **23,50 €**

Brokkoli (vegan)

mit wildem Brokkoli, Mangold, Kapern
und gegrillter Praptika, dazu ligurisches Pesto
mit Pinienkernen **24,90 €**

Kürbis Burger (vegan)

Vollkorn-Bun mit mariniertem Tofu,
Tomaten-Paprika-Dip, Barbecue-Soße, Tomaten-
und Gurkenscheiben, Kürbisspalten, gebackenen
Zwiebelringen und Süßkartoffelfrittes **24,90 €**

Hauptgerichte

Kabeljaufilet mit Lachs

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

Lachssteak

in Soja-Knoblauch-Marinade gebraten mit Spitzkohl-
und Kürbis-Kimchi, dazu Basmati-Reis **34,90 €**

Französische Entenbrust rosa gebraten

in Orangen-Preiselbeer-Soße, serviert mit Karoffel-
Kürbis-Plätzchen und Stängelkohl **36,90 €**

Hirschsteak

in warmer Cumberlandsoße mit Kürbis-Sellerie-Püree
und Haselnuss-Schupfnudeln **39,00 €**

Wildschweinpfiffer

in Wacholder-Rahmsoße mit knusprigen Scheiben
von Spinat-Brezelknödeln und Kürbisgemüse **29,50 €**

Hähnchenbrust Cordon-Bleu

mit Frischkäse-Kürbis-Füllung, Karoffelecken
und Joghurt-Gurken-Dip **28,50 €**



Hauptgerichte

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

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

Rosa gebratene Kalbsleberscheiben

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

Knuspriges Schweinefiletschnitzel

mit Bauernsenf bestrichen in Pankomehlpanade mit Kartoffel-Rettichsalat und Preiselbeeren **26,50 €**

Schweinefilet-Medaillons

mit Speck gebraten, Paprika-Rahmsoße, herbstlichem Gemüse und hausgemachten Spätzle **29,50 €**

Lammrücken in Thymian und Rosmarin

gebraten, mit eingelegten Artischockenböden, grünen Bohnen und gebratenen Kürbis-Polenta-Würfeln **38,90 €**

Chateaubriand vom Rinderfilet, 280 gr.

in Schalotten-Portwein-Jus mit Pommes Pont-Neuf, Grilltomate und Kürbiswürfeln **48,90 €**

Für den kleinen Hunger

Winzer Käsespätzle (vegetarisch)

mit würzigem Bergkäse, Camembert, Weintrauben, Sauerrahm und kleinem Salat **18,90 €**

Gebratene Maultaschen

mit Kürbiswürfeln, Ei und schwäbischem Kartoffelsalat **17,90 €**

Saucenbestellung

Braten- oder Rahmsauce, je **1,00 €**
Jäger-, Pilzrahm- oder Pfeffersauce, je **3,50 €**

Für unsere kleinen Gäste

Hähnchennuggets

mit Barbecue-Dip und Kartoffel-Wedges **10,50 €**

Putenschnitzel-Burger

mit Süßkartoffel-Pommes, Kräuter-Mayonnaise, Gurken und Tomaten **12,50 €**

Was Süßes zum Abschluss

Apfel-Birnen-Schlupfer

mit Williams Birne-Soße und Kakao-Haselnuss-Eiscreme **12,90 €**

Marzipan-Pflaumen-Parfait

mit Zwetschgengeröst, Apfel-Kürbis-Brownie und Kernöl **11,90 €**

Dinkel-Grießflammerie

mit Weintrauben-Gelee und Aprikosen **11,50 €**

Feigen- und Pfirsich-Sorbet

mit Pfirsich-Likör und Matcha-Cantuccini **12,50 €**

Birne Helene

Pochierte Birne mit Vanilleeiscreme, Schokoladensoße und Schlagsahne **10,90 €**

Kürbis-Apfelstrudel-Becher

Vanilleeiscreme und Zimteiscreme mit Kürbis-Apfel-Würfeln, eingelegten Rosinen, Schlagsahne und Zimtstreusel **11,50 €**

Eisschokolade

Vanille- und Schokoladeneiscreme 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