

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 Pilzen und Bruschetta **18,90 €**

Crespelle mit Hähnchenstreifen und Parmesan gefüllt
Caesar Style mit Romanaherzen und Briochewürfeln, 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 Blattsaslat 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, Walnusssoße und frittierten Auberginen **23,50 €**

Boccoli-Nudelpfanne (vegan)
mit wildem Brokkoli, Mangold, Kapern und gegrillter Paprika, dazu ligurisches Pesto mit Pinienkernen **24,90 €**

Kürbis Burger (vegan)
Vollkorn-Bun mit mariniertem Tofu, Tomaten-Paprika-Dip, Barbecuesoße, 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 €**

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

Hähnchenbrust Cordon-Bleu
mit Frischkäse-Kürbis-Füllung, Kartoffelecken 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 Kartoffelpüree, 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 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 **2,00 €**
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 Zwetschgenröster, 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 und Softdrinks, Bad Teinach-Zavelstein; **Bäckerei Übele:** Bergbrot, 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