

Aus dem Suppentopf

Weideochsenbrühe
mit Ochsenmark, Markklößchen, Rinderbällchen und Flädle 10,90 €

Hokkaido-Kürbis-Süppchen (vegan)
mit Ingwer und Apfel, Kürbiskernstangen und Kernöl 9,90 €

Geflügelbrühe One Pot
mit Wintergemüse, geröstetem Gänseklein und Frischkäse-Buchweizen-Nocken 10,90 €

Zur Vorspeise

Kürbismousse (vegan)
auf marinierten Rote-Bete-Scheiben mit Zitronen-Joghurt-Vinaigrette und Rote-Bete-Speck 16,90 €

Knusprige Bergbrotscheiben (vegetarisch)
mit Sauerkraut-Flammkuchen überbacken, dazu Apfel-Quitten-Kompott, Feldsalat und Walnussöl 17,50 €

Avocado-Edamame-Tatar (vegetarisch)
mit Wildkräutersalat, Walnussöl, Meerrettich-Buttermilch-Smoothie und gebackenem Ei mit Sesam 19,50 €

Sautierte und marinierte Riesengarnelen
mit Grapefruit und Granatapfel, karamellisierten Fenchelspalten und Olivenöl 21,50 €

Maishuhn-Galantine
mit Aprikosen, Salatspitzen, Apfel-Birnen-Salat, Orangen-Preiselbeer-Senf und geröstetem Landbrot 18,50 €

Dörfle-Salate

Beilagensalat (vegetarisch)
verschiedene Rohkostsorten und Blattsalate mit Hausdressing 9,50 €

Feldsalat (vegan)
in Apfel-Balsamico-Vinaigrette mit gebackenen, gefüllten Champignonköpfen, Quitten und Kürbis-Apfel-Würfeln und geräucherter Roter Bete 23,50 €

Wildkräuter-Blattsalat (vegan)
Blattsalate, Wildkräuter und Radieschen an Bauernsenf-Estragon-Vinaigrette 18,90 €
mit sautierten Waldpilzen und Tempeh 23,50 €
mit zweierlei Ziegenkäse und Feigen (vegetarisch) 23,50 €
mit gebratener Kalbsleber und Apfelspalten 24,50 €



Dörfle-Salat (vegetarisch)
knackiger Blattsalat und Rohkost an Joghurt-Dressing 17,90 €
mit gerösteten Kalbsmaultaschenscheiben 23,50 €
mit Pastrami-Scheiben und frischem Meerrettich 24,90 €
mit Hähnchenstreifen in Teriyaki-Marinade 23,50 €

Fleischloser Genuss

Tomaten-Auberginen-Ravioloni (vegetarisch)
mit Borlotti-Bohnen, Quitten, Walnusssoße und frittierten Auberginen 25,50 €

Boccoli (vegan)
Italienische Lockennudeln mit wildem Brokkoli, Mangold, Kapern und gegrilltem Paprika,
dazu Pinienkern-Pesto 26,90 €

Kürbis-Burger (vegan)
Vollkorn-Bun mit mariniertem Tofu, Tomaten-Paprika-Dip, Barbecue-Soße, Tomaten- und Gurkenscheiben,
Kürbisspalten, gebackenen Zwiebelringen und Süßkartoffel-Frittes 26,90 €

Gans ganz besonders

Knuspriger ofenfrischer Gänsebraten
in Gewürzjus mit Apfel-Johannisbeer-Rotkohl und Kartoffelknödeln 36,90 €

Gänseklein-Ragout
mit gebratenen Apfel-Würfeln, Majoran, Kräuterseitlingen und knusprigen Serviettenknödelscheiben 33,50 €

Konfierte Gänsekeule
auf Berglinsen-Quitten-Ragout mit gerösteten Pastinaken und Kartoffel-Kürbis-Roulade 36,90 €

Hauptgerichte

Souffliertes Lachsforellenfilet
mit Estragon und Senfsamen, Kartoffel-Kürbis-Stampf und Stängelkohl 36,50 €

Cordon bleu von der Hähnchenbrust
mit Bergkäse-Kürbis-Füllung, Kartoffelecken und Rote-Zwiebel-Konfitüre 29,50 €

Knuspriges Schweinefiletschnitzel
mit Bauernsenf bestrichen in Pankomehl-Panade, dazu Kartoffel-Rettich-Salat und Preiselbeeren 26,50 €



Schweinefiletmedaillons
mit Speck gebraten, dazu Pilz-Rahmsoße, Gemüse der Saison und hausgemachte Spätzle 30,50 €

Hirschsteak mit Shiitake-Pilzen
in warmer Cumberlandsoße mit Kürbis-Sellerie-Püree und Maronen-Schupfnudeln 42,90 €

Zarter Wildschweinpfeffer
in Wacholderjus mit knusprigen Scheiben von Spinat-Brezel-Knödeln und Kürbisgemüse 30,50 €

Kalbsleberscheiben rosa gebraten
in Pflaumen-Balsamico-Soße mit Kartoffelpüree, Apfel und Zwiebeln 34,90 €

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

Rinderfilet
mit Kubeben-Pfeffer gewürzt, serviert mit gebratenem Rosenkohl, Pastinaken, Kürbis und Drillingen 41,90 €

Für die kleinen Gäste

Chicken Nuggets
mit Barbecue-Dip und Kartoffel-Wedges 11,50 €

Putenschnitzel-Burger
mit Süßkartoffel-Pommes, Kräuter-Mayonnaise, Gurken und Tomaten 13,50 €

Hähnchenbrustgeschnetzeltes
mit Rahmsoße, Basmatireis und Gemüse 14,50 €

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 18,90 €

Soße extra
Bratensoße oder **Rahmsoße** je 1,00 €
Jägersoße oder **Pilzrahmsoße** oder **Pfeffersoße** je 3,50 €



Desserts

Apfel-Birnen-Schlupfer mit Zimt
mit Williamsbirnen-Soße und Kakao-Haselnuss-Eiscreme 12,90 €

Bratapfel-Zwetschgen-Parfait
mit Zwetschgenröster, Apfel-Kürbis-Brownie und Kernöl 11,90 €

Dinkel-Grießflammeri (vegetarisch)
mit Weintraubengelee und Aprikosen 11,50 €

Schokoladen-Pistazien-Soufflé (vegan)
mit eingelegter Rotweinbirne und Cranberries 12,50 €

Eisbecher

Feigen- und Pfirsich-Sorbet
mit Pfirsich-Likör und Matcha-Cantuccini 12,50 €

Birne Helene
Pochierte Birne mit Vanille-Eiscreme, Schokoladensoße und Schlagsahne 10,90 €

Kürbis-Apfelstrudel-Becher
Vanille-Eiscreme und Zimt-Eiscreme mit Kürbis-Apfel-Würfeln, eingelegten Rosinen, Schlagsahne und Zimtstreuseln 11,50 €

Wir wünschen einen guten Appetit!

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: Ruhetage; 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 Servicepersonal