

Tageskarte*

Donnerstag und Freitag (11.06. + 12.06.2026)

Liebe Kunden,

hier führe ich die Speisen und Getränke auf, wie sie auch in meinem wöchentlichen Newsletter zu finden sind. Dabei geht es in erster Linie darum, Euch einen Überblick zu vermitteln, welche Produkte euch in dieser Woche in meinem Hofladen erwarten. Deshalb findet Ihr hier auch noch keine Preise. Wie immer gilt: Alles ist nur erhältlich, solange der Vorrat reicht.

Ich freue mich auf Euch!

Suppen im Glas

- Dorotheas Hochzeitssuppe, Hüttensuppe mit Hackfleisch und Gemüse, Kartoffelsuppe mit Räucherwürstchen, Chili con Carne
- Tessiner Minestrone, Süsschen vom Celler Stangenspargel, Tomatensuppe mit Bärlauch, getrüffeltes Steinpilzsüsschen, Kartoffel Möhren Süsschen, Kürbissüsschen mit Steirischem Öl

Kalte Vorspeisen & Salate

- Italienische Antipasti, verschiedene Sorten Gemüse in Olivenöl und Knoblauch
- Bunte Gemüse Quiche
- Bulgur Bowl mit Avocado und Hirtenkäse
- knackiger Spargelsalat mit Broccoli und Kirschtomaten
- Krautsalat mit Möhrchen
- Melonensalat mit Feta und Minze
- Türkischer Salat mit Granatapfelkernen
- Schweizer Wurst Käse Salat
- Bunt gemischter Salat mit Dorotheas Salatsauce
- Black Tiger Shrimps mit Knoblauch und Kirschtomaten und Zucchini
- Piatti Romana - Ital. Salami, Schinken und Käse Spezialitäten mit Früchten
- Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan
- Vitello tonnato von der Putenbrust
- Hähnchenmedaillons an Mango Salat
- Mettbällchen mit Mandelsplittern
- Italienische Salami- und Käsespezialitäten am Stück
- Hausgemachtes Oliven- und Bruschetta Baguette
- Kürbiskern Aufstrich und Aioli

Warme Hauptgerichte

- Frische Teigtaschen mit Waldpilzfüllung an rotem Mangold, Champignons und Tomaten
- Kartoffel Gnocchi mit Celler Spargel an feiner Parmesansauce
- Lauch Kartoffel Hackfleisch Auflauf
- Kartoffel Blumenkohl Auflauf
- Lachsfilet auf Bandnudeln mit Pesto und knackigem Gemüse
- Tikka Masala / Indisches Ofenhähnchen, dazu Reis
- Knoblauch Hähnchen mit geschmolzenen Tomaten auf grünen Bohnen
- Zartes Gulasch vom Rind mit Paprika und Zwiebeln

Hauptgerichte im Glas

- Ochsenbäckchen, Lammragout mit Tomaten, Wildschweingulasch, Hirschkalbsragout, Kalbsrahmgulasch mit frischen Champignons, Burgunder Rindergulasch, Mediterrane Mettbällchen in Gemüsesauce
- Tikka Masala, Spargel Hähnchen, Puten Curry, Putenragout mit Gemüse, Putenfrikassè mit Champignons, Sauce Bolognese, Ratatouille
- **Vegetarisch/Vegan:** Soja Geschnetzeltes an Champignon Sauce (vegan), Sauce Bolognese mit Gemüse (vegan), Sugo Antipasti (vegan),

Frische Beilagen

- Kartoffelgratin, Rosmarinkartöfelchen, Hausgemachte Spätzli, Kurkuma Spätzli mit Schnittlauch
- Frische Gemüseplatte, grüne Bohnen

Wein & Prosecco

Salento rosso - bianco & rosè, Prosecco & Piccolöchen