

## Tageskarte\*

Donnerstag und Freitag (18.06. + 19.06.2026)

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
- Gurkensüppchen mit Dill (auch als Kaltschale lecker), Tessiner Minestrone, Süppchen vom Celler Stangenspargel, Tomatensuppe mit Knoblauch und Kräutern, getrüffeltes Steinpilzsüppchen, Kartoffel Möhren Süppchen, Kürbissüppchen mit Steirischem Öl

### Kalte Vorspeisen & Salate

- Italienische Antipasti, verschiedene Sorten Gemüse in Olivenöl und Knoblauch
- Lauch Quiche mit Tomaten und Hirtenkäse
- Griechische Nudel Bowl mit Avocado und Edamame
- Salat von der Roten Beete
- Spargelsalat mit Broccoli und Kirschtomaten
- Krautsalat mit Möhrchen
- Türkischer Salat mit Granatapfelkernen
- Schweizer Wurst Käse Salat
- Bunt gemischter Salat mit Dorotheas Salatsauce
- Black Tiger Shrimps mit Knoblauch und Kirschtomaten und Zucchini
- Feierabendteller mit Salami- Schinken- und Käsespezialitäten 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 Olivenbrot oder Speckbrot mit Frühlingzwiebeln
- Kürbiskern Aufstrich und Aioli

## Warme Hauptgerichte

- Bandnudeln an Zitronensauce mit frischem Blattspinat und Knoblauch Shrimps
- Frische Teigtaschen mit Waldpilzfüllung an rotem Mangold, Champignons und Tomaten
- Gnocchi mit Celler Spargel an feiner Parmesansauce
- Kartoffel Spargel Gratin
- Mediterrane Gemüsepfanne mit Feta
- Maishähnchen auf Spanischer Kartoffelpfanne, dazu Aioli
- Erdnuss Hähnchen mit knackigem Gemüse, dazu Reis
- Knoblauch Hähnchen mit geschmolzenen Tomaten auf grünen Bohnen
- Rosa Wildschweinrücken in Scheiben an getrüffelten Champignons
- Zartes Gulasch vom Rind mit Paprika und Zwiebeln

## Hauptgerichte im Glas

- Ochsenbäckchen, Lammragout mit Tomaten, Wildschweingulasch, Hirschkalbsragout, Kalbsrahmgulasch mit frischen Champignons, Järgulasch vom Rind
- Tiroler Hähnchen, Tikka Masala, Spargel Hähnchen, Putenragout mit Gemüse, Putenfrikassè mit Champignons, Sauce Bolognese, Ratatouille
- **Vegetarisch/Vegan:** Gemüsepfanne an Erdnuss Sauce (vegan), Soja Geschnetzeltes an Champignon Sauce (vegan), Sauce Bolognese mit Gemüse (vegan), Sugo Antipasti (vegan), Linsen Bolognese (vegan)

## FrISCHE Beilagen

- Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffelchen
- Hausgemachte Spätzli, Kurkuma Spätzli mit Schnittlauch
- FrISCHE Gemüseplatte, grüne Bohnen

## Wein & Prosecco

Salento rosso - bianco & rosè, Prosecco & Piccolöchen