

## Tageskarte\*

Donnerstag und Freitag (25.06. + 26.06.2026)

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!

Eure Dorothea

### Suppen im Glas

- 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, Kartoffel Möhren Süppchen, Kürbissüppchen mit Steirischem Öl

### Kalte Vorspeisen & Salate

- Italienische Antipasti, verschiedene Sorten Gemüse in Olivenöl und Knoblauch
- Kürbis Quiche mit Birne und Emmentaler
- Couscous Bowl mit Avocado und Hirtenkäse
- Kartoffelsalat mit grünen Bohnen, roten Zwiebeln und Dijonsenf
- Salat von der Roten Beete
- Türkischer Salat mit Granatapfelkernen
- Schweizer Wurst Käse Salat
- Bunt gemischter Salat mit Dorotheas Salatsauce
- Black Tiger Shrimps mit Knoblauch und Kirschtomaten und Zucchini
- Pfannkuchenröllchen gefüllt mit Lachs und Schmand
- 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
- Hausgemachtes Oliven- und Zucchini Brot mit Tomaten
- Kürbiskern Aufstrich und Aioli

## Warme Hauptgerichte

- Frische, große Ravioli mit Spargel, Broccoli und Kirschtomatensauce
- Lasagne Bolognese (auch zum einfrieren)
- Tessinerli - Polentaschnitten auf Ratatouille mit Alpkäse überbacken
- Lachsfilet an Weißweinsauce mit Dill
- Hähnchenbrustfilet im Rohschinkenmantel auf buntem Gemüsebett
- Maishähnchen auf Spanischer Kartoffelpfanne, dazu Aioli
- Erdnuss Hähnchen mit knackigem Gemüse, dazu Reis
- Sommerbraten vom Rind mit getrockneten Tomaten ( dazu Polenta...mhhhh)

## Hauptgerichte im Glas

- Mettbällchen an mediterranem Gemüse, Ochsenbäckchen, Lammragout mit Tomaten, Wildschweingulasch, Hirschkalbsragout, Kalbsrahmgulasch mit frischen Champignons, Jäbergulasch 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 Geschnetztes an Champignon Sauce (vegan), Sauce Bolognese mit Gemüse (vegan), Sugo Antipasti (vegan), Linsen Bolognese (vegan)

## FrISChe Beilagen

- Kartoffelstampf, hausgemachte Spätzli und überbackene Polentaschnitten
- Frischer Blumenkohl und grüne Bohnen

## Wein & Prosecco

Salento rosso - bianco & rosè, Prosecco & Piccolöchen