

Tageskarte*

Donnerstag und Freitag (20. + 21.08.2026)

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

- Frische Rindfleischsuppe, Dorotheas Hochzeitssuppe, Hüttensuppe mit Hackfleisch und Gemüse, Kartoffelsuppe mit Räucherwürstchen, Chili con Carne
- Pfifferlingsüppchen, Tomatensuppe mit Knoblauch und Kräutern, Süppchen vom Celler Stangenspargel, Kartoffel Möhren Süppchen, Kürbissüppchen mit Steirischem Öl

Kalte Vorspeisen & Salate

- Italienische Antipasti, verschiedene Sorten Gemüse in Olivenöl und Knoblauch
- Quiche lorraine und Gemüse Quiche
- Süßkartoffel Bowl mit Avocado und Hummus
- Salat von der roten Beete
- Spitzkohlsalat mit Ingwer und schwarzem Sesam
- Türkischer Salat mit Granatapfelkernen
- Schweizer Wurst Käse Salat
- Bunt gemischter Salat mit Dorotheas Salatsauce
- Black Tiger Shrimps mit Knoblauch und Kirschtomaten
- Feierabendteller mit Salami- Schinken- und Käsespezialitäten mit Früchten
- Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan
- Vitello tonnato von der Putenbrust
- Kleine Hähnchenkeulen zum kanbbern
- Hähnchenmedaillons an Mango Salat
- Mettbällchen mit Mandelsplittern
- Auswahl Italienischer Salami- und Käse Spezialitäten
- Hausgemachtes Oliven- und Tomatenbrot
- Kürbiskern Aufstrich und Aioli

Warme Hauptgerichte

- Frische Ravioli mit Ricotta an frischem Blattspinat in Tomatensugo
- Lasagne Bolognese

- Schweizer Käsespätzli
- Hähnchenbrust in dünnen Scheiben an frischen Pfifferlingen
- Knoblauch Hähnchen mit geschmolzenen Tomaten auf grünen Bohnen
- Putenragout mit Gemüse in Tomatensauce
- Gekochtes Rindfleisch an Meerrettichsauce
- Wildschweinragout an leckerem Sößchen

Hauptgerichte im Glas

- Burgunder Rindergulasch, Jänergulasch vom Rind, Hirschragout, Wildschweinragout, Lammragout mit Tomaten
- Putenfrikassè, Hähnchenrouladen, Tiroler Hähnchen, Champignon Hähnchen, Curry Hähnchen mit Mango, Spargel Hähnchen, Tikka Masala, Sauce Bolognese
- **Vegetarisch/Vegan:** Sojageschnetzeltes an frischen Pfifferlingen (vegan), Gemüsepfanne an Erdnuss Sauce (vegan), Sauce Bolognese mit Gemüse (vegan), Linsen Bolognese (vegan), frische Rahmpfifferlinge, Ratatouille

FrISChe Beilagen

- Kartoffelgratin, Rosmarinkartöffelchen, hausgemachte Spätzli und Kurkumaspätzli mit Schnittlauch
- Kohlrabi, Möhren und wilder Broccoli

Wein & Prosecco

Salento rosso - bianco & rosè, Prosecco & Piccolöchen