

Tageskarte*

Donnerstag und Freitag (27. + 28.08.2026)

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
- Pfifferlingsüppchen, Tomatensuppe mit Knoblauch und Kräutern, Süsschen vom Celler Stangenspargel, Kartoffel Möhren Süsschen, Kürbissüsschen mit Steirischem Öl

Kalte Vorspeisen & Salate

- Italienische Antipasti, verschiedene Sorten Gemüse in Olivenöl und Knoblauch
- Quiche lorraine und Gemüse Quiche
- Griechische Nudel Bowl mit Avocado und Hirtenkäse
- Grüner Bohnensalat mit roten Zwiebeln und Granatapfelkernen
- 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
- Lachsfilet an Limonensauce
- Melone mit Südtiroler Schinken, Salami und Käse
- 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 Olivenbaguette und Joghurtsonne
- Kürbiskern Aufstrich und Aioli

Warme Hauptgerichte

- Limonenspaghetti mit Blattspinat, Tomaten und Knoblauchgarnelen

- Frische Ravioli mit Ricotta an frischem Blattspinat in Tomatensugo
- Kichererbsen Curry mit Gemüse, dazu Reis
- Gedämpftes Lachsfilet an Dillsauce
- Toskana Hähnchen mit Tomaten, Champignons, Paprika und Zwiebeln
- Maishähnchenbrust auf Spanischen Kartoffeln, dazu Aioli
- Putengeschnetzeltes an Currysauce, dazu Reis
- Wildschweinragout an leckerem Sößchen

Hauptgerichte im Glas

- Mediterrane Mettbällchen mit Gemüse, Rindergulasch mit Paprika und Zwiebeln, zartes Hirschragout, Wildschweinragout, Lammragout mit Tomaten
- Putenfrikassè, Hähnchenrouladen, Tiroler Hähnchen, Champignon Hähnchen, Curry Hähnchen mit Mango, 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

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

Wein & Prosecco

Salento rosso - bianco & rosè, Prosecco & Piccolöchen

