

Tageskarte

Donnerstag und Freitag (24. + 25.09.2026)

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

- Dorotheas Hochzeitssuppe, frische Rindfleischsuppe, Hüttensuppe mit Hackfleisch und Gemüse, Kartoffelsuppe mit Räucherwürstchen, Chilli con Carne
- Lachscremésüppchen mit Krabben, Pfifferlingsüppchen, Tomatensuppe mit Knoblauch und Kräutern, Kartoffel Möhren Süppchen, Kürbissüppchen mit Steirischem Öl, Süßkartoffel Chilli (vegan)

Kalte Vorspeisen & Salate

- Italienische Antipasti, verschiedene Sorten Gemüse in Olivenöl und Knoblauch
- Kürbis Quiche mit Birnen, Mediterrane Gemüse Quiche
- Bulgur Bowl mit Avocado und Edamame
- Grüner Bohnensalat mit Zwiebeln und Granatapfelkernen
- Salat von der roten Beete mit Zwiebeln und Schnittlauch
- Griechischer Nudelsalat
- Schweizer Wurst Käse Salat
- Bunt gemischter Salat mit Dorotheas Salatsauce
- Avocadcocktail mit Orangenfilets und Shrimps
- Black Tiger Shrimps mit Knoblauch und Kirschtomaten
- Südtiroler Vesperteller mit Schinken, Salami, Käse und Früchten
- Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan
- Vitello tonnato von der Putenbrust
- Kleine Hähnchenkeulen zum knabbern
- Hähnchenmedaillons an Mango Salat
- Mettbällchen mit Mandelsplittern
- Auswahl Italienischer Salami- und Käse Spezialitäten
- Hausgemachtes Olivenbrot oder Speckbrot mit Lauchzwiebeln
- Kürbiskernaufstrich und Aioli

Warme Hauptgerichte

- Frische Kürbis Ravioli
- Steinpilzravioli an getrüffeltem Sößchen

- Schupfnudeln mit Sauerkraut
- Zartes Ragout vom Hirschkalb Sous vide gegart
- Oktoberfestbraten vom Jungschwein
- Gekochtes Rindfleisch an Meerrettichsauce
- Spanische Hähnchenpfanne mit Paprika, Tomaten und Knoblauch
- Putenragout an mediterranem Gemüse mit Hirtenkäse
- Hähnchenbrustfilet mit gedünstetem Apfel an Calvadossauce
- Tikka Masala mit Reis - indisches Ofenhühnchen

Hauptgerichte im Glas

- Zarte Ochsenbäckchen, mediterrane Mettbällchen mit Gemüse, Rindergulasch mit Paprika und Zwiebeln, Boeuf bourguignon, Wildschweinragout, Hirschkalbsragout
- Putenfrikassè, Hähnchenrouladen, Tiroler Hähnchen, Tikka Masala, Sherry Hähnchen, Sauce Bolognese
- **Vegetarisch/Vegan:** Sojageschnetzeltes an frischen Pfifferlingen (vegan), Gemüsepfanne an Erdnuss Sauce (vegan), Kichererbsen Curry (vegan), Linsen Bolognese (vegan), frische Rahmpfifferlinge, Ratatouille

Frische Beilagen

- Gebratene Drilling Kartoffeln, hausgemachte Spätzli und Kartoffelklöße
- Rotkohl, Sauerkraut, Blumenkohl & Broccoli

Wein & Prosecco

Salento rosso - bianco & rosè, Piccolöchen und Prosecco

Geschenke

Gutscheine, Olivenöl, Pesto, Pasta, Oliven, Salami, Käse und Grissini