

Tageskarte

Donnerstag und Freitag (01. + 02.10.2026)

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
- Quiche Lorraine, Kürbis Quiche mit Birnen
- Süßkartoffel Bowl mit Avocado und Edamame
- Dorotheas Nudelsalat mit Gemüse und Curry
- Grüner Bohnensalat mit Zwiebeln und Granatapfelkernen
- Türkischer Salat mit Granatapfelkernen
- Schweizer Wurst Käse Salat
- Bunt gemischter Salat mit Dorotheas Salatsauce
- Lachsfilet an Limonensauce (kalte Vorspeise)
- Black Tiger Shrimps mit Knoblauch und Kirschtomaten
- Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan
- Vitello tonnato von der Putenbrust
- Kleine Hähnchenkeulen zum knabbern
- Hähnchenmedaillons an Mango Salat
- Mettbällchen mit Mandelsplittern
- Ital. Vorspeisenteller mit Antipasti, Knoblauch Shrimps, Caprese, Schinken und Melone
- Auswahl Italienischer Salami- und Käse Spezialitäten
- Hausgemachtes Oliven- und Tomatenbrot
- Kürbiskernaufstrich und Aioli

Warme Hauptgerichte

- Frische Gemüse Tortellini, Kürbis Ravioli
- Zitronenspaghetti mit Blattspinat und Knoblauch Shrimps

- Lauch Kartoffel Hackfleisch Auflauf
- Putenfrikassè mit Reis
- Hähnchenbrust mit Knoblauch und Tomaten auf grünen Bohnen
- Hähnchenmedaillons an Paprika Zwiebelsauce
- Zartes Ragout vom Hirschkalb Sous vide gegart
- Oktoberfestbraten vom Jungschwein
- Gekochtes Rindfleisch an Meerrettichsauce
- Indisches Lammcurry mit Wirsing

Hauptgerichte im Glas

- Zarte Ochsenbäckchen, mediterrane Mettbällchen mit Gemüse, Rindergulasch mit Paprika und Zwiebeln, Boeuf bourguignon, Wildschweinragout, Hirschkalbsragout, Indisches Lammcurry mit Wirsing
- 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, Steinpilzsauce, Ratatouille

Frische Beilagen

- Kartoffelgratin, gebratene Drilling Kartoffeln, hausgemachte Spätzli und Kartoffelklöße
- Rosenkohl und überbackener Fenchel

Wein & Prosecco

Salento rosso - bianco & rosè, Piccolöchen und Prosecco

Geschenke

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