DOROTHEAS
gute Küche

Tageskarte

Donnerstag und Freitag (12. + 13.11.2026)

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, Wirsingeintopf, Chilli con Carne
- Steinpilzsüppchen, 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 und Emmentaler
- Bulgur Bowl mit Avocado und Feta
- Kartoffelsalat mit grünen Bohnen und roten Zwiebeln
- 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
- Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan
- Vitello tonnato von der Putenbrust
- Hähnchenmedaillons an Mango Salat
- Mettbällchen mit Mandelsplittern
- Feierabendteller mit Salami, Schinken und Käse
- Auswahl Italienischer Salami- und Käse Spezialitäten
- Hausgemachtes Oliven- und Kurkumabrot mit Kürbiskernen

Warme Hauptgerichte

- Frische Steinpilzravioli an getrüffeltem Söße̊chen
- Tomaten Spaghetti mit frischem Blattspinat und Knoblauch Shrimps
- Kartoffel Blumenkohl Auflauf
- Entenkeulen Sous vide gegart, dazu Sauce
- Hähnchenbrustfilet mit Knoblauchtomaten auf grünen Bohnen
- Hähnchenmedaillons an Paprikasauce
- Gekochtes Rindfleisch an Meerrettichsauce
- Grünkohl mit Bregenwurst und Kassler

Hauptgerichte im Glas

- Mediterrane Mettbällchen mit Gemüse, Rindergulasch mit Paprika und Zwiebeln, Boeuf bourguignon, Wildschweinragout, Hirschkalbsragout, Indisches Lammcurry mit Wirsing
- Hähnchen Curry, Putenfrikassè, Hähnchenrouladen, Tiroler Hähnchen, Tikka Masala, Sherry Hähnchen, Sauce Bolognese, Grünkohl

- **Vegetarisch/Vegan**: Indisches Geschnetzeltes (vegan) Sugo Antipasti (vegan), frische Rahmpfifferlinge, Ratatouille

Frische Beilagen

- Kartoffelgratin, Kartoffelklöße, hausgemachte Spätzli und Meersalzkartöffelchen
- Frischer Rosenkohl, Apfelrotkohl und grüne Bohnen

Dessert:

Beschwipste Zwetschgen im Glas

Wein & Prosecco

Salento rosso - bianco & rosè, Piccolöchen und Prosecco

Geschenke

Gutscheine, Olivenöl, Pesto, Oliven, Salami, Käse, Panetone, Ital. Konfitüren und Kekse, Chips und Grisinis