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
- Frischer Zwiebelkuchen
- Kichererbsen Bowl mit Avocado und Feta
- Weißkohlsalat mit Möhrchen
- Salat von der roten Beete
- 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 Käsevariationen
- Auswahl Italienischer Salami- und Käse Spezialitäten
- Hausgemachtes Oliven- und Zucchinibrot
- Walnussaufstrich und Knoblauchcremè

Warme Hauptgerichte

- Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat an frischem Mangold
- Gemüse Lasagne
- Bunte Bandnudeln mit mediterranem Gemüse und Lachsforellenfilet
- Dorotheas Kohlrouladen
- Maishähnen auf Meersalzkartöffelchen, dazu eine Knoblauchcremé
- Sizilianische Hähnchenpfanne geschmort mit Tomaten, Knoblauch und Zwiebeln
- Medaillons von der Rindersteakhüfte an frischer Pfeffersauce
- Zartes Kalbsrahmgulasch

Hauptgerichte im Glas

- Mediterrane Mettbällchen mit Gemüse, Boeuf bourguignon, Wildschweinragout, Indisches Lammcurry mit Wirsing
- Hähnchen Curry, Putenfrikassè,Tiroler Hähnchen, Tikka Masala, Sherry Hähnchen, Sauce Bolognese, Grünkohl

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

Frische Beilagen

- Kartoffelstampf, Kartoffelklöße, hausgemachte Spätzli und Meersalzkartöffelchen
- Auswahl verschiedener Gemüsesorten

Dessert:

Beschwipste Zwetschgen im Glas (passt wunderbar zu Eis)

Wein & Prosecco

Salento rosso - bianco & rosè, Piccolöchen und Prosecco

Geschenke

Gutscheine, Olivenöl, Pesto, Oliven, Salami, Käse, Panettone, Ital. Konfitüren und Kekse, Chips und Grissini