DOROTHEAS
gute Küche

Tageskarte

Donnerstag und Freitag (26. + 27.11.2026)

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
- Bunte Gemüse Quiche
- Griechische Nudel Bowl mit Avocado und Feta
- Rotkohlsalat mit Möhrchen, Apfel und Nüssen
- 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 Käsevariationen
- Auswahl Italienischer Salami- und Käse Spezialitäten
- Hausgemachtes Oliven- und Tomatenbrot

Warme Hauptgerichte

- Frische Ravioli mit Ricotta an Paprikasauce
- Pasta an Limonensauce mit frischem Blattspinat und Knoblauch Shrimps
- Bunte Bandnudeln mit mediterranem Gemüse und Lachsforellenfilet
- Linsencurry mit Gemüse, dazu Reis
- Dorotheas Rinderrouladen
- Wildschweinrücken in dünnen Scheiben an getrüffelter Steinpilzsauce
- Maishähnen auf Meersalzkartöffelchen, dazu Aioli
- Sizilianische Hähnchenpfanne geschmort mit Tomaten, Knoblauch und Zwiebeln
- Medaillons von der Rindersteakhüfte an frischer Pfeffersauce

Hauptgerichte im Glas

- Kalbsrahmgulasch, mediterrane Mettbällchen mit Gemüse, Burgunder Rindergulasch, Wildschweinragout,
- Toskana Hähnchen, Hähnchenrouladen, Hähnchen Curry, Putenfrikassè, Tiroler Hähnchen, Tikka Masala, Sherry Hähnchen, Sauce Bolognese, Grünkohl

- **Vegetarisch/Vegan**: Indisches Geschnetzeltes (vegan), Sugo Antipasti (vegan), Sauce Bolognese (vegan), Linsencurry mit Gemüse

Frische Beilagen

- Kartoffelklöße, hausgemachte Spätzli und Schupfnudeln mit Sauerkraut
- Apfelrotkohl, Sauerkraut und frisches Gemüse bunt gemischt

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