



Herzlich Willkommen bei uns im Dorfkrug !

Wir verwenden bei unseren Produkten nur ausgewählte Zutaten von Erzeugern und Lieferanten aus der Region, die unserem hohen Anspruch gerecht werden. Größten Wert legen wir dabei auf beste Qualität und frische Zubereitung.

Da in unserer Küche auf Convenience- und Fertigprodukte verzichtet wird, und wir alles selbst und frisch zubereiten, kann es auch mal einen Moment länger dauern.

Xenia & Uwe Straub
sowie das ganze Dorfkrug-Team
wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Haus.

SUPPEN

Unsere Tagessuppe	€	6,90
Unser Serviceteam sagt Ihnen gerne die heutige Tagessuppe serviert im Löwentöpfe		
Rahmsuppe	€	7,50
vom Bärlauch aus dem Leintal im Löwentöpfe serviert		

VORSPEISEN - SALATE

Gratinierter Ziegenkäse	€	12,90
mit Blattsalat an Hausdressing und Kürbiskernen		
Frühlingssalat		
Marktfrischer Blattsalat an Hausdressing mit Schinken vom Wildschweinrücken an Cumberlandsoße		
	€	12,90
Vorspeisensalat ** ***		
Blattsalate der Saison an Hausdressing (Essig / Öl)		
	€	5,90



UNSERE SCHWÄBISCH – DEFTIGEN KLASSIKER

Saure Nierle

in Balsamicosauce ** ***

dazu Bratkartoffeln vom Bauer Straub aus Biberach € 15,50

Paniertes **Haus-Schnitzel** vom Schweinerücken aus der Pfanne € 14,50
Hierzu können Sie Ihre Beilage nach Wunsch extra bestellen.

Kleines Schnitzel incl. Beilage € 15,00

Rumpsteak „schwäbisch“ vom heimischen Weiderind

medium gebraten mit gedünsteten Zwiebeln

handgeschabte Spätzle und Jus € 24,50

- geht **NICHT** durchgebraten -

Straubs „Dorfkrug - Pfännle“

gebratene Schweinemedallions mit handgeschabten Spätzle

in Pilzrahmsoße serviert im Pfännle € 21,90

- auf Wunsch durchgebraten - kl. Portion € 19,50

Informationen über Zutaten in unseren Speisen sowie die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene entsprechend den gesetzlichen Vorschriften, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Mitarbeitern.

*mit Geschmacksverstärker / ** konserviert / ***mit Antioxidationsmittel



Schwäbischer Rahm-Sauerbraten

vom heimischen Rind € 21,00
mit handgeschabten Spätzle und Preiselbeeren

Wengert-Steak

vom Schweinerücken € 19,00
mit Zwiebeln, Speck und Käse überbacken
dazu Schupfnudeln

Kaninchen

Geschmorte Kaninchen-Keule € 19,50
mit Oliven und Zwiebeln dazu gebratene Kartoffeln

Kabeljau

gebraten auf hausgemachten Nudeln € 25,50
auf marktfrischem Gemüse an Safransoße

Nudeln „mediterran“

Hausgemachte Nudeln mit gebratenen Scampi € 24,00
mit Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch

VEGETARISCH

Champignons

Gefüllt mit Frischkäse € 16,90
auf Blattspinat dazu gebratene Kartoffeln

**Bitte haben Sie Verständnis,
dass wir KEINE Kreditkarten akzeptieren,
gerne aber Ihre EC-Karte.**

**Wenn Sie einen Gutschein einlösen möchten
geben Sie diesen bitte ab, BEVOR Sie die Rechnung anfordern.**