



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 <b>Tagessuppe</b>	€	7,50
Unser Serviceteam sagt Ihnen gerne die heutige Tagessuppe serviert im Löwentöpfele		
<b>Rahmsuppe</b>	€	7,50
von der Petersilienwurzel im Löwentöpfele serviert		

## VORSPEISEN - SALATE

<b>Leingartener Feldsalat</b>	€	9,80
an Hausdressing mit Speck & hausgemachten Croutons		
<b>Camembert</b>	€	12,50
aus dem Backofen mit hausgemachtem Sauerkirsch-Chutney im Salatnest		
<b>Gebackene Eismeergarnelen</b>	€	13,50
auf marktfrischem Wintersalat dazu Knoblauch-Mayonnaise		
<b>Vorspeisensalat</b> ** ***	€	5,90
Blattsalate der Saison an Hausdressing (Essig / Öl)		



## 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

- geht **NICHT** durchgebraten - € 24,50

### Straubs „Dorfkrug - Pfännle“

gebratene Schweinemedallions mit handgeschabten Spätzle  
in Pilzrahmsoße serviert im Pfännle

- auf Wunsch durchgebraten - € 21,90

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



## STEAK & FISCH

### **Gebratenes Kotelette „Dry Aged“**

vom heimischen Landschwein  
aus unserem eigenen Reifeschrank  
mit hausgemachter Kräuterbutter

€ 21,00

### **Gebratenes Steak**

von der Freiland-Pute  
mit hausgemachter Kräuterbutter

€ 19,50

### **Rumpsteak**

vom heimischen Weiderind -medium gebraten-  
mit hausgemachter Kräuterbutter

€ 26,00

### **Lachsforelle**

in der Pfanne gebraten  
dazu hausgemachte Limonen-Kapern-Butter

€ 23,00

**Zu diesen Gerichten servieren wir wahlweise  
Pfannengemüse ODER einen großen Salatteller.**

## VEGETARISCH

### **Orecchiette**

Nudeln in brauner Butter geschwenkt  
mit Ziegenkäse, Walnüssen und Feigen

€ 16,90

\*\*\*\*\*

AB SOFORT JEDEN DONNERSTAG IM DORFKRUG: BURGER-LICH !  
DER GROSSE STRAUB BURGER  
VOM HEIMISCHEN RIND – SELBST GEMACHT !!!  
MIT HAUSGEMACHTER SOSSE  
KRAUTSALAT, WEDGES & SOUR CREAM € 18,50

**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.**