



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 Löwentöpfele		
Rahmsuppe	€	6,90
vom Pfälzer Stangenspargel mit Einlage im Löwentöpfele serviert		

VORSPEISEN - SALATE

Hausgebeizter Limonen - Lachs	€	14,50
an lauwarmem Spargelsalat		
Frühlingssalat	€	12,90
Marktfrischer Blattsalat an Hausdressing und gebratener Gemüseroulade		
Vorspeisensalat ** ***	€	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 € 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



Steak vom Piemonteser Landschwein-Rücken
mit gebratenen frischen Pilzen und Jus € 21,50
dazu Schupfnudeln

**Gebratenes STEAK
vom schottischen Wildlachs**
Gütesiegel „Label Rouge“ € 24,50
auf Bärlauch-Gnocchi mit Gemüse an Kräutersoße

Rücken vom heimischen Alb-Lamm
gebraten € 29,00
auf Speckbohnen dazu Rosmarin-Kartoffeln

Portion Pfälzer Stangenspargel
vom Spargelhof Schulze aus Weisenheim am Sand
serviert mit Kartoffeln und Flädle € 19,80
dazu hausgemachte Sauce Hollandaise

dazu empfehlen wir:

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken € 10,50

Kleines Rumpsteak – medium - zum Spargel € 17,50

Luftgetrockneter Bio - Landschwein – Schinken € 9,50

VEGETARISCH

Bärlauch-Gnocchi € 16,90
gebraten, mit grünem Spargel
mit Tomaten und Kräutern in Rahm dazu Parmesan

**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.**