



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 von frischen Strauchtomaten mit Croutons im Löwentöpfele serviert		

SALATE

Straub´s Salat		
Großer knackiger marktfrischer gemischter Blattsalat mit Rohkost	€	8,50
Portion frisch gebratene Pfifferlinge	€	8,00
Portion gebratene Putenstreifen	€	8,00

Diese Salate servieren wir Ihnen auch als kleinere Vorspeisen-Portion.

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

- 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.



Cordon bleu

Cordon bleu von heimischen Landschweinerücken
gefüllt mit Rohschinken und Käse € 19,50
Hierzu können Sie Ihre Beilage nach Wunsch extra bestellen.

Rumpsteak vom heimischen Weiderind

medium gebraten mit Pfifferlingen
und einem Salatteller € 24,90

Seeteufel gebraten

auf Spaghetti und marktfrischem Sommergemüse
an Safran-Rahm € 28,00

Wurstsalat

aus frischer Lyoner * * * * *
mit Essig-Gurken** und Zwiebeln
dazu Bratkartoffeln € 13,50

VEGETARISCH

Nudeln in Rahm

mit frisch gebratenen Pfifferlingen mit geriebenem Parmesan € 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.**