



## Unsere Spezialität aus dem

### Holzofen – das Dinnele

... ist ein traditionelles Gericht schwäbisch-alemannischen Ursprungs, und wird, je nach Region, auch Dünnele, Dinnete oder Dinnede genannt. Hausgemachter Brotteig aus Weizen, Roggen & Dinkelvollkorn, pur mit Wasser, Hefe & Salz zubereitet, ist – damals wie heute – der gute Boden für unser Dinnele.

Dünn ausgerollt wird er mit fein gewürztem Sauerrahm (außer bei Dinnele Pizza) bestrichen, nach eurer Wahl belegt und im edlen Holzofen gebacken.

#### Dinnele <sup>a,b,c,e</sup>

Zwiebel & Speck <sup>1</sup>	11.00
Zwiebel & Käse	11.00
Kartoffel & Speck <sup>1</sup>	11.00
Kartoffel & Käse	11.00
Gemüse & Käse	11.00
Champignon & Käse	11.00
Champignon & Speck <sup>1</sup>	11.00
Vegan veganer Sauerrahm & vegetarischer Belag nach Wahl	11.50
Feuer & Flamme geräucherter Schinken <sup>1,4</sup> , Käse, scharfe Peperoni & scharfe Sauce	13.50
Fisch Dinnele geräucherter Saibling & Frühlingszwiebeln	14.50
Dinnele Schweiz Appenzeller Käse, Birne & Speck <sup>1</sup>	13.50
Dinnele Pizza Schinken Tomatensauce, Schinken <sup>1,4</sup> , Mozzarella, Tomate & Paprika	11.50
Dinnele Pizza Tomate Tomatensauce, Tomate & Mozzarella	8.50

Ihr könnt gerne nach Lust und Laune ergänzen – für jede weitere Zutat (ausgenommen Saibling) berechnen wir 1€.

Bei Unverträglichkeiten spricht uns bitte an, wir bereiten euer Dinnele auch mit **glutenfreiem** Teig, bei einem Aufpreis von 3€, zu.

## Alkoholfreie Getränke

### Süße Dinnele

Brotteig mit zart gesüßtem Sauerrahm

Apfel Dinnele 9.00  
Apfel, Zimt & Zucker

Zwetschgen Dinnele 9.00  
Zwetschgen, Zimt & Zucker

### Fisch

... von der Fischerei Knoblauch in Unteruhldingen

Saiblingsfilet 18.00  
geräucherte Saiblingsfilets,  
Sahnemeerrettich, Salatbouquet &  
Holzofenbrot<sup>a,b</sup>

Saiblingsfilet klein 12.00  
ein geräuchertes Saiblingsfilet,  
Sahnemeerrettich, Salatbouquet &  
Holzofenbrot

### Salat<sup>f</sup>

... unsere Blattsalate sind in Demeter-Qualität  
vom Hofgut Rengoldshausen/Überlingen  
mit hausgemachtem Dressing (vegan)

Fisch Bowl 17.50  
großer, gemischter Salat mit  
geräuchertem Saibling & Holzofenbrot

Falafel Bowl 16.00  
großer, gemischter Salat mit Falafel aus  
regionaler Bio-Manufaktur  
& Holzofenbrot

Blattsalate Bowl<sup>e</sup> 11.50  
bunte Blattsalate mit Gurke,  
Tomate & Mozzarella, ergänzt durch  
frisches, saisonales Gemüse  
& Holzofenbrot

Beilagensalat 6.50  
bunte Blattsalate, Tomate, Gurke &  
frisches saisonales Gemüse

Tafelwasser 0.2l 2.80

Randegger Mineralwasser 0.4l 3.80

classic oder medium 0.75l 5.50

Karaffe Seewasser still 1l 2.50

Apfelschorle 0.2l 3.00

von ungespritzter 0.4l 4.00

Streuobstwiese

bei Nußdorf 1l 6.50

Apfelsaft 0.2l 3.50

Maracuja, Johannisbeer, 0.2l 3.50

Pink Grapefruit- oder 0.4l 4.80

Orangensaftschorle

... oder Saft pur 0.2l 4.10

0.4l 5.50

fritz-spritz:

Bio Rhabarberschorle 0.33l 3.80

Bio Traubenschorle 0.33l 3.80

fritz-kola<sup>2,3</sup> 0.33l 3.80

fritz-kola zuckerfrei<sup>2,3</sup> 0.33l 3.80

fritz-Mischmasch<sup>2,3</sup> 0.33l 3.80

fritz-Ingwer-Limette 0.33l 3.80

fritz-Zitrone<sup>2</sup> 0.33l 3.80

fritz-Orange<sup>2</sup> 0.33l 3.80

fritz-Melonenbrause<sup>2</sup> 0.33l 3.80

### Biere<sup>g</sup>

Leibinger Helles 0.33l 3.90

Leibinger Edel-Pils 0.33l 3.90

Lammsbräu Zisch Pils 0.33l 3.90

Lammsbräu Pils 0.33l 3.90

alkoholfrei

Leibinger Seeweisse 0.5l 4.90

Seeweisse alkoholfrei 0.5l 4.90

Meckatzer Weiß-Gold 0.5l 4.90

Kristallweizen 0.5l 4.90

Radler süß oder sauer 0.3l 3.80

0.5l 4.80

Lammsbräu Radler 0.33l 3.90

alkoholfrei

## Offene Weine <sup>5</sup>

Weingut Kress, Überlingen, Baden

- Qualitätswein -

Kress-Schorle weiß	0.2l	5.50
Kress-Schorle rosé	0.2l	5.50

### Weiß

Müller-Thurgau	0.1l	4.00
2023/24 trocken	0.2l	7.00
Grauer Burgunder	0.1l	4.80
2023/24 trocken	0.2l	7.80

### Rosé

Pinot Noir	0.1l	4.50
2023/24 trocken	0.2l	7.50

### Rot

Überlinger	0.1l	4.20
Felsengarten 2022/23, Cuvée Noir, trocken	0.2l	7.20

## Flaschenweine<sup>5</sup>

Weingut Kress, Überlingen, Baden

- Qualitätswein -

### Weiß

Überlinger		
Felsengarten 2023	0.75l	26.00
Cuvée Blanc, trocken		
Weißer Burgunder	0.75l	28.00
2023/24, trocken		

### Rosé

Pinot Noir 2023/24, trocken	0.75l	27.00
--------------------------------	-------	-------

### Rot

Spätburgunder	0.75l	29.00
2022/23, trocken		

### Perlwein

Kress Secco Blanc	0.75l	25.00
-------------------	-------	-------

Zusatzstoffe:  
<sup>1</sup> Konservierungsstoff  
<sup>2</sup> mit Farbstoff  
<sup>3</sup> mit Koffein  
<sup>4</sup> Antioxidationsmittel  
<sup>5</sup> mit Sulfid  
<sup>6</sup> chininhaltig

Allergene:  
<sup>a</sup> Weizen  
<sup>b</sup> Roggen  
<sup>c</sup> Dinkel  
<sup>d</sup> Sellerie  
<sup>e</sup> Milchprodukte  
<sup>f</sup> Senf  
<sup>g</sup> Gerste

## Kaffee & Co:

... gibt es bei uns mit Bio-Vollmilch oder  
wahlweise mit Bio-Hafermilch

Espresso	2.80
Espresso Macchiato	3.20
Doppelter Espresso	4.30
Flat White	4.80
Cappuccino	4.50
Latte Macchiato	4.80
Cafe Americano	3.20
Affogato al caffè	5.50
Eiskaffee mit Sahne	7.50
Heiße Schokolade	4.50
Tee	3.50

Unser wechselndes Kuchenangebot und die  
große Auswahl an leckerem Bio-Eis erfahrt ihr  
an der Theke oder den Extratafeln.

## Aperitifs & Sundowner

Aperol Spritz <sup>2</sup>	7.50
----------------------------	------

EMMA Wein-Aperitif bio & regional aus dem Deggenhausertal mit Limestone Herbal Tonic <sup>6</sup>	8.50
--	------

### Gin- Tonic:

8869dry Gin aus der Destillerie Steidle mit Limestone Organic Tonic <sup>6</sup>	9.50
Senft Dry Gin 2l mit Limestone Organic Tonic <sup>6</sup>	9.50

Campari <sup>2</sup> Soda	7.50
Campari <sup>2</sup> Orange	8.50

Prosecco Sacchetto 0.1l Veneto, Italien	4.50
--	------

## Edelbrände

Senft Cöxchen	4.00
Senft Mirabelle	4.20
Senft Marc	4.50
Williams	4.00

