

## Unsere Spezialität aus dem

### Holzofen – das Dinnele

... ist ein traditionelles Gericht schwäbisch-alemannischen Ursprungs.

Hausgemachter Brotteig aus Weizen, Roggen & Dinkelvollkorn, pur mit Wasser, Hefe & Salz zubereitet, ist die gute Basis für unser Dinnele.

Dünn ausgerollt wird es mit herzhaft gewürztem Sauerrahm bestrichen, nach euren Wünschen belegt und im edlen Holzofen knusprig gebacken.

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

Brotteig bestrichen mit Sauerrahm & Belag nach Wahl



## **Feuer & Flamme**

Zwiebel & Speck <sup>1</sup>	10.50
Zwiebel & Käse	10.00
Kartoffel & Speck <sup>1</sup>	10.50
Kartoffel & Käse	10.00
Gemüse & Käse	10.00
Champignon & Käse	10.00
Champignon & Speck <sup>1</sup>	10.50
Vegan	10.00
veganer Sauerrahm & vegetarischer Belag nach Wahl	
Feuer & Flamme	12.50
geräucherter Schinken <sup>1,4</sup> , Käse, scharfe Peperoni & scharfe Sauce	
Fisch Dinnele	14.00
geräucherter Saibling & Frühlingszwiebeln	
Dinnele Schweiz	13.00
Appenzeller Käse, Birne & Speck <sup>1</sup>	
Dinnele Pizza Schinken	10.50
Schinken <sup>1,4</sup> , Mozzarella, Tomate & Paprika	
Dinnele Pizza Tomate	7.50
Tomate & Mozzarella	

Ihr könnt gerne nach Lust und Laune ergänzen – für jede weitere Zutat berechnen wir 50 Cent.

Bei Unverträglichkeiten spricht uns bitte an, wir bereiten euer Dinnele auch mit glutenfreiem Teig, bei einem Aufpreis von 2€, zu!

## Alkoholfreie Getränke

### Süße Dinnele

<b>Apfel Dinnele</b>	<b>7.50</b>
Apfel, Zimt & Zucker	
<b>Zwetschgen Dinnele</b>	<b>7.50</b>
Zwetschgen, Zimt & Zucker	

### Fisch

... von der Fischerei Knoblauch in Unteruhldingen

<b>Saiblingsfilet</b>	<b>18.00</b>
geräucherte Saiblingsfilets, Sahnemeerrettich & Holzofenbrot <sup>a,b</sup>	
<b>Saiblingsfilet klein</b>	<b>10.50</b>
ein geräuchertes Saiblingsfilet, Sahnemeerrettich & Holzofenbrot	

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

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

<b>Fisch Bowl</b>	<b>17.50</b>
großer, gemischter Salat mit geräuchertem Saibling & Holzofenbrot	
<b>Falafel Bowl</b>	<b>16.00</b>
großer, gemischter Salat mit Bio-Falafel aus regionaler Manufaktur & Holzofenbrot	
<b>Blattsalate Bowl<sup>e</sup></b>	<b>10.50</b>
bunte Blattsalate mit Gurke, Tomate, Paprika & Mozzarella & Holzofenbrot	
<b>Beilagensalat</b>	<b>6.00</b>
bunte Blattsalate, Paprika & Gurke	

Tafelwasser	0.2l	2.30
Randegger Mineralwasser classic oder medium	0.4l 0.75l	3.30 5.50
Seewasser in der Karaffe (Leitungswasser gekühlt)	1l	2.50
<b>Apfelschorle</b>	<b>0.2</b>	<b>2.50</b>
Von ungespritzter Streuobstwiese bei Nußdorf	0.4 1l	3.50 6.00
Orangen-, Grapefruit- oder Johannisbeersaft	0.2l 0.4l	3.50 4.80
... als Schorle	0.2l 0.4l	3.00 4.20
fritz-kola <sup>2,3</sup>	0.33l	3.50
fritz-kola <sup>2,3</sup> zuckerfrei	0.33l	3.50
fritz-mischmasch <sup>2,3</sup>	0.33l	3.50
fritz-Anjola <sup>2</sup>	0.33l	3.50
fritz-Zitrone <sup>2</sup>	0.33l	3.50
fritz-Orange <sup>2</sup>	0.33l	3.50
fritz-Melonenbrause <sup>2</sup>	0.33l	3.50
fritz-spritz:		
Bio Rhabarberschorle	0.33l	3.50
Bio Traubenschorle	0.33l	3.50

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

Leibinger Helles	0.33l	3.50
Leibinger Edel-Pils	0.33l	3.50
Lammsbräu Zisch Pils	0.33l	3.50
Lammsbräu Pils	0.33l	3.50
alkoholfrei		
Leibinger Seeweisse	0.5l	4.50
Leibinger Seeweisse	0.5l	4.50
alkoholfrei		
Meckatzer Weiß-Gold	0.5l	4.50
Kristallweizen	0.5l	4.50
Radler süß oder sauer	0.3l 0.5l	3.50 4.50
Lammsbräu Radler	0.33l	3.50
alkoholfrei		

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

Weingut Kress, Überlingen, Baden  
- Qualitätswein -

Kress-Schorle weiß	0.2l	5.00
Kress-Schorle rosé	0.2l	5.00

### Weiß

Müller-Thurgau	0.1l	3.80
2023 trocken	0.2l	6.80

Grauer Burgunder	0.1l	4.50
2023 trocken	0.2l	7.50

### Rosé

Pinot Noir	0.1l	4.00
2023 trocken	0.2l	7.00

### Rot

Überlinger	0.1l	3.80
Felsengarten 2022, Cuvée Noir, trocken	0.2l	6.80

## Flaschenweine<sup>5</sup>

Weingut Kress, Überlingen, Baden  
- Qualitätswein -

### Weiß

Überlinger		
Felsengarten 2023	0.75l	23.00
Cuvée Blanc, trocken		

Weißer Burgunder	0.75l	27.00
2023, trocken		

### Rosé

Pinot Noir 2023, trocken	0.75l	26.00
--------------------------	-------	-------

### Rot

Spätburgunder	0.75l	28.00
2022, trocken		

### Perlwein

Kress Secco Blanc	0.7l	22.00
Kress Secco Rosé	0.7l	22.00

## Warme Getränke

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

Espresso	2.80
Espresso Macchiato	3.20
Doppelter Espresso	4.00
Flat White	4.50
Cappuccino	3.80
Latte Macchiato	4.20
Cafe Americano	3.00
Affogato al caffè	5.00
Eiskaffee	7.00
Heiße Schokolade	4.00
Tee	3.30

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

## Sundowner

Aperol Spritz <sup>2</sup>	7.50
Gin Tonic <sup>6</sup> - Bombay Sapphire	8.50
Senft Dry Gin 2l	9.00
Campari <sup>2</sup> Soda oder Orange	7.50
Prosecco Sacchetto 0.1l Veneto, Italien	4.50

## Edelbrände

Senft Cöxchen	4.00
Senft Mirabelle	4.20
Senft Marc	4.50

Zusatzstoffe:

<sup>1</sup> Konservierungsstoff

<sup>2</sup> mit Farbstoff

<sup>3</sup> mit Koffein

<sup>4</sup> Antioxidationsmittel

<sup>5</sup> mit Sulfit

<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

