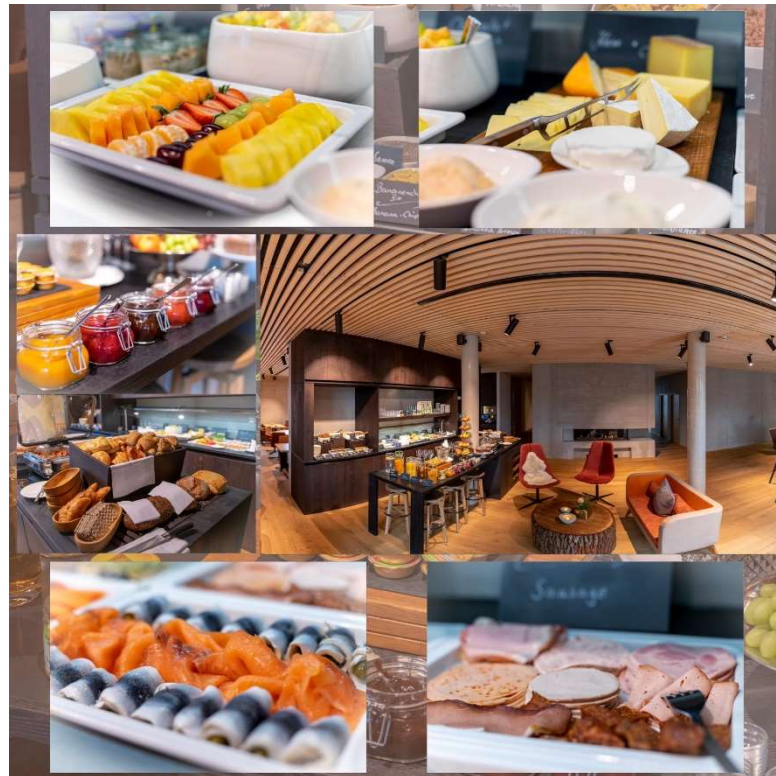




feiere trinke lache
ruhe atme sitze
rede lausche denke lebe
fühle schmecke
speise - karte



Besuchen Sie auch unser hervorragendes Frühstücksbuffet
Überwiegend mit regionalen und Bio-Zutaten
Montag – Freitag 06:30 Uhr bis 10:00 Uhr
Samstag, Sonntag & an Feiertagen 07:00 Uhr bis 11:00 Uhr

GUTSCHEINE . MACHEN . GLÜCKLICH

Neuigkeiten zum DORIES -Restaurant immer aktuell auf:

[facebook.de](#)

www.2ndhomehotel.de



APÉRITIF MIT ALKOHOL

GLAS PROSECCO	0,1l	€ 4,50
PEACH SEKT, Pfirsichlikör mit Sekt	0,1l	€ 4,90
CREMANT Gerard Bertrand Brut	0,1l	€ 8,90
APÉROL-SPRITZ Frizzante, Aperol, Soda	0,2l	€ 5,90
PIMMS N°1, Ginger Ale, Gurke	0,2l	€ 7,90
HUGO Holunderblütensirup, Frizzante, Soda	0,2l	€ 5,90
LILLET BERRY, Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry	0,2l	€ 5,90
CAMPARI	4 cl	€ 4,20
MARTINI BIANCO serviert mit Eis & Zitrone	5 cl	€ 3,50
DARK & STORMY Spiced Rum, Spicy Ginger, Limette	0,2l	€ 7,90
DoRies MULE, Fahnenbauer Gin“ Der Rote“, Ginger Ale Limette	0,2l	€ 7,90

APÉRITIF OHNE ALKOHOL

GLAS SEKT - alkoholfrei	0,1l	€ 4,50
HUGO - alkoholfrei Holunderblütensirup, alkoholfreier Sekt Mineralwasser, Minze & Limette	0,2l	€ 5,50
SPRITZ - alkoholfrei Bittersirup, alkoholfreier Sekt, Wasser, Orangenscheibe	0,2l	€ 5,50



DORIES ÜberraschungsMenü

(Abends erhältlich)

Liebe Gäste lassen Sie sich überraschen:

... mit Kreativität und Phantasie

sowie unserem Bekenntnis zu hochwertigen Lebensmitteln mit toller Qualität und handwerklich gekonnter Verarbeitung.

Von den Produkten unserer regionalen Erzeuger und unserer Lieferanten lassen wir uns täglich inspirieren. Sagen Sie unserem Servicepersonal, was Sie nicht essen wollen, oder ob Sie auf etwas allergisch sind. Und vertrauen Sie unserer Phantasie. So haben unsere Köche die Gelegenheit, spontan sein zu können und immer wieder Neues auszuprobieren. Profitieren Sie von dieser Leidenschaft.

4-Gänge-Überraschungsmenü: 49,- €

5-Gänge-Überraschungsmenü: 59,- €

Weinset mit abgestimmten Weinen zum Überraschungsmenü
mit 4 Gängen: 22,- € (3 mal 0,1 l & 5 cl oder 2 mal 0,1 l & 2 mal 5 cl)
mit 5 Gängen: 26,- € (3 mal 0,1 l & 2 mal 5 cl oder 4 mal 0,1 l & 5 cl)

* mit grünem Stern gekennzeichnete Zutaten stammen aus dem hoteleigenen Garten. Ökologisch angebaut – ohne Einsatz von Spritzmitteln und Kunstdünger! Eier & sämtliche verwendeten Mehlsorten aus zertifizierter Bio-Landwirtschaft



Suppen & Vorspeisen

Kleiner Sommersalat

Bunte Auswahl frischer Blattsalate*, Sommergemüse* French Dressing
SMALL SUMMER SALAD, FRENCH DRESSING
5,80 €

Vegetarische Vorspeisenvariation

mit Rote Bete* – Carpaccio & Tomate* Mozzarella
VEGETARIAN ANTIPASTI VARIATION WITH RED ROOTS & CAPRESE
7,90 €

Pfifferlingschaumsuppe

mit gebratenem Speck und Kräutern*
CREAM SOUP OF CHANTERELLES
6,90 €

2ND HOME „Beef Tatar“

mit Trüffelmayo, Spiegelei und Wildkräutersalat*
BEEF TATAR, TRUFFLES-MAYONNAISE, HERBS
13,50 €

Brotzeiten

COLD SUMMER DISHES

Brotzeitplatterl

Geräuchertes, Käse, Weißer Pressack, Wurst
Essiggurke, Meerrettich, Butter, Brot
9,80 €

Wurstsalat

mit Fleischkäse, Zwiebeln, Essiggurken, Paprika, Brot
8,90 €

Schweizer Wurstsalat

mit Fleischkäse, Käse, Zwiebeln, Essiggurken, Paprika, Brot
9,50 €

1 Paar Rieser Bratwürste

mit hausgemachtem Kartoffelsalat, Brot
9,80 €

* mit grünem Stern gekennzeichnete Zutaten stammen aus dem hoteleigenen Garten. Ökologisch angebaut – ohne Einsatz von Spritzmitteln und Kunstdünger! Eier & sämtliche verwendeten Mehlsorten aus zertifizierter Bio-Landwirtschaft



Hauptgerichte

MAIN COURSES

Bulgur (gekochter Weizenschrot) – Gemüse – Bowl

mit gebackenen Garnelen und frischen Kräutern*

BULGUR-VEGETABLE-BOWL WITH FRIED SHRIMPS

12,50 €

Rahmconfit von frischen Pfifferlingen (vegetarisch)

mit Frühlingslauch* & hausgemachten Semmelknödeln

FRESH CHANTERELLES IN CREAM SAUCE HOMEMADE BREAD DUMPLINGS

16,90 €

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

hausgemachter Kartoffelsalat, Preiselbeeren

VEAL SCHNITZEL „VIENNA STYLE“ HOMEMADE POTATOE-SALAD, CRANBERRIS

21,50

Kalbsfilet am Stück gebraten – gratiniert mit frischen Kräutern*

Jus, Bohnen* & Zuckerschoten*, hausgemachte Tagliarini

TENDERLOIN OF VEAL, GREEN BEANS & SUGAR PODS, HOMEMADE TAGLIARINI

29,80 €

Großer Salatteller* mit gebratenen Garnelen

French Dressing & Mango-Chili-Kompott

GRAND SALAD PLATE WITH BLACK-TIGER-PRAWNS, FRENCH DRESSING & MANGO-CHILI-COULIS

17,90 €

Schwäbischer Rostbraten mit Schmor- und Röstzwiebeln

Bratensoße, hausgemachte Spätzle

ORIGINAL SWABIAN ROAST BEEF WITH BRAISED AND FRIED ONIONS, JUS
AND HOMEMADE SWABIAN NOODLES

21,80 €

Gebratenes Filet vom Rockfisch

mit Schmorgurken*, Bamberger Hörnle* und Weißweinschaum

ROASTED FILET OF ROCKFISH, BRAISED CUCUMBERS, LOCAL POTATOES, WHITE-WINE FOAM

20,80 €

Hausgemachte Penne Speciale – “All’ Amatriciana“

mit Parmesan und Gartenkräutern*

HOMEMADE NOODLES, MATRICIANA SAUCE, PARMA CHEESE

11,90 €

Franz. Maispouardenbrust aus dem Ofen

mit mediterranem Gemüse* & Röstkartoffeln

BREAST OF FRENCH CHICKEN, MEDITERRANEAN VEGETABLES & ROASTED POTATOES

16,90€

* mit grünem Stern gekennzeichnete Zutaten stammen aus dem hoteleigenen Garten. Ökologisch angebaut – ohne Einsatz von Spritzmitteln und Kunstdünger! Eier & sämtliche verwendeten Mehlsorten aus zertifizierter Bio-Landwirtschaft



Kindergerichte

CHILDRENDISHES

Spätzle mit Soß'

HOMEMADE SWABIAN NOODLES WITH SAUCE

4,90 €

Schweineschnitzel mit Pommes & Ketchup

BREADED PORK CUTLET WITH FRENCH FRIES & KETCHUP

6,50 €

Käse

Auswahl französischer und internationaler Rohmilch- Käsespezialitäten

mit Früchten, frisch gebackenem Brot & Rosinenconfit

klein 100 g 8,50

groß 160 g 13,50

Desserts

Affogato

Espresso mit Vanilleeis

AFFOGATO

ESPRESSO/VANILLA ICE CREAM

4,30 €

Flying Dessert

mit kleinen, fein portionierten Süßigkeiten vom Silbertablett

Preis pro süße Kleinigkeit

FLYING DESSERT

WITH SMALL FINE SWEETS FROM THE DINNER TRAY

PRICE PER SMALL SWEET

3,20 €

Eis/Sorbet

Vanilleeis

VANILLA ICE CREAM

Schokoladeneis

CHOCOLATE ICE CREAM

Kokoseis

COCONUT ICE CREAM

Joghurteis

YOGHURT ICE CREAM

pro Kugel 2,00 €

Mangosorbet

MANGO SORBET

Himbeersorbet

RASPBERRY SORBET

pro Kugel 3,50 €