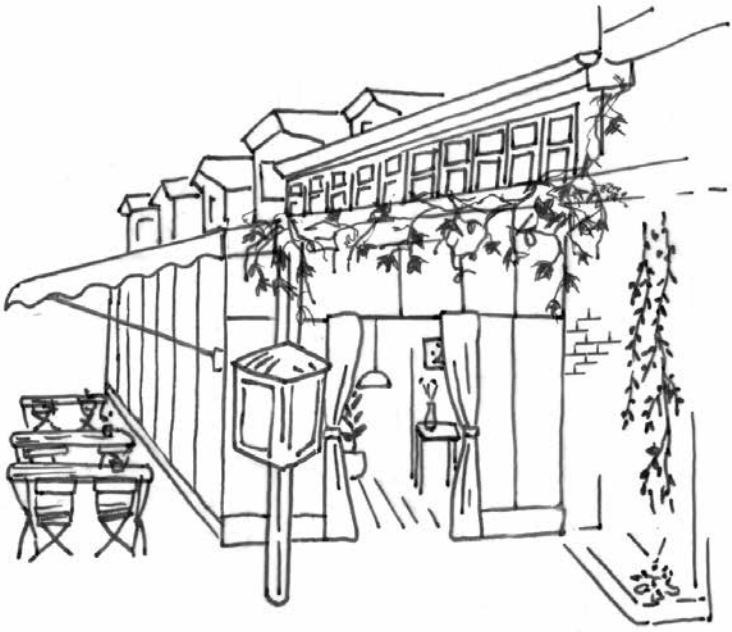
Herzlich Willkommen im Dottenfelder Hofcafé!

Schön dass sie uns in den alten Gemäuern des Hofcafé besuchen.
Genießen sie die ganze Vielfalt unseres Hofes.
Die tägliche Arbeit im Stall, auf dem Acker oder in den Gärten
kommt hier in Form von vielen hofeigenen Produkten auf den Tisch.
Mit Kaffee-Spezialitäten und Kuchen aus der eigenen Konditorei,
einem täglich frisch gekochtem Mittagstisch und vielen
großen und kleinen Gerichten.



Einen guten Appetit und eine schöne Zeit,
wünscht Ihr Dottenfelderhof

KLEINES FRÜHSTÜCK - bis 12 Uhr

Backstube

Brötchen, Butter, Marmelade	3.90
Croissant, Butter, Marmelade	4.90
Vinschgauer Brot, Frischkäse, Frisches Gemüse	6.30
Laugenbrezel (Salz,Sesam) mit Butter	3.50

Dottenfelder Brötchen mit Butter	Hälfte od. Ganz
Schinken, Salami od. Käse	4.30 / 5.80
Räuchertofu x,IV	4.30 / 5.80
Kräuterfrischkäse	4.20 / 5.50
Veganer Aufstrich	4.20 / 5.50

Belegtes Croissant

Käse, Schinken, Butter, Senf x	6.20

Gegrilltes Croissant

Käse, Schinken, Butter, Senf x	6.50

Hühnerstall

Brötchen, gekochtes Ei, Butter	4.60
Brötchen, Rührei aus 2 Eiern, Butter	8.50

Kornkammer

Hausgemachtes Granola Müsli	
mit Joghurt od. Sojade, Obstsalat	6.50
dazu Nüssemix	1.50

Dinkel Crêpe I,II,XV

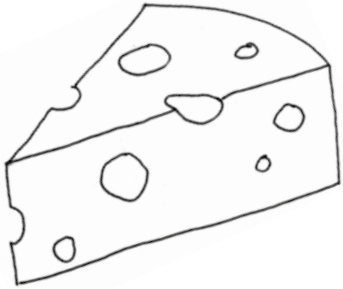
Natur	4.00
Zimt Zucker	4.50
Apfelmus od. Schokoladensauce	5.00
Käse pikant od. mild	6.00

GROSSES FRÜHSTÜCK - bis 12 Uhr

Großes Frühstück Käse, Schinken, Salami, zwei Frischkäse, Butter Marmelade, zwei Brötchen	14.90
Großes Frühstück -vegetarisch- Käse, Räuchertofu X,IV, zwei Frischkäse, veganer Aufstrich, Butter, Marmelade, zwei Brötchen	14.90
Frühstück für zwei Personen Käse, Schinken, Salami, zwei Frischkäse, Butter, Marmeladen, zwei Brötchen, Brotkorb. *Dazu servieren wir Orangensaft 0,2.* Mit zwei gekochten Eiern Mit Rührei (4 Eier)	 26.50 32.50
Frühstück für zwei Personen -vegetarisch- Käse, Räuchertofu X,IV, zwei Frischkäse, veganer Aufstrich, Butter, Marmeladen, zwei Brötchen, Brotkorb. Dazu servieren wir Orangensaft 0,2. Mit zwei gekochten Eiern Mit Rührei (4 Eier)	 25.50 31.50

Die Lieblings-Extras:

Brötchen (auch Glutenfrei)	1.80
Brot	1.50
Brotkorb	2.50
Croissant	2.80
Laugenbrezel (Salz od. Sesam)	2.40
Rosinenbrötchen	1.80
gekochtes Ei	2.00
Rührei (2 Eier)	5.50
Riesling Sekt Extra Dry / Engel 1cl	5.00



SALATE

Kleiner Salat *
Frische Blattsalate
mit saisonalem Gemüse und Hausvinaigrette I,IV,X 5.20

Großer Salat *
Frische Blattsalate mit saisonalem Gemüse,
gerösteten Kernen und Hausvinaigrette I,IV 8.90

Der Salat
Frische Blattsalate mit Brokkoli, Senf-Ei Vinaigrette
und Haselnuss II,X,IV,V 14.50

Hofsalat
Blattsalate mit saisonalem Gemüse, Hausvinaigrette,
Ei und Käse und/ oder Schinken II,X,XV,IV 15.50

VORWEG UND ZWISCHENDURCH

Handkäs mit Musik einer od. zwei
Roggensauerteigbrot und Butter I,XV 6.50 / 7.90

Spargelsalat *
Radieschen und Croutons I,X 10.50

Bunter Linsensalat *
mit Topinambur Chips und Orange X 9.90

Hausgemachte Quiche „immer lecker, immer anders “ I,XV,II 6.00

Grilled Sandwich mit Ajoli
Rinderkochschinken, Bergkäse, 8.50
Rucola und Weißkraut I,XV,II,X

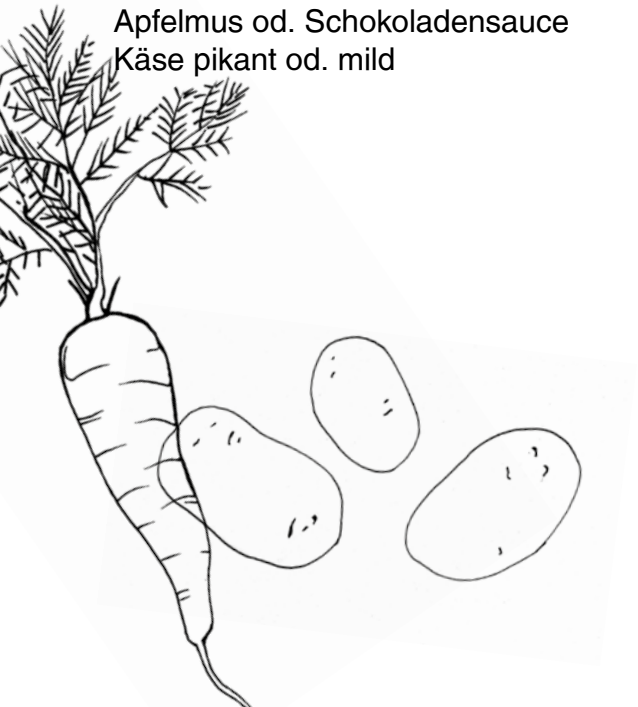
SPEISEN - ab 12 Uhr

Geschmorter Wirsing mit Rote Bete-Kartoffelstampf *	
Oliven und Schmorsud	15.50
Spinat Semmelknödel	
Spinat und Bärlachsauce I,II,XV,IX,V	16.90
Käsespätzle	
Röstzwiebeln I,II,XV	14.80
Hähnchenkeule mit Röstkartoffeln	
Ofengemüse und Bohnen	19.50
Gebackener Ofenkäse *-längere Zubereitungszeit-*	
mit Preiselbeeren und Baguette I,XV	11.80
Pellkartoffeln mit Kräuterquark	
Salat mit Hausvinaigrette XV,X	13.20
Rindswurst	
mit Brötchen	6.70
mit Kartoffelsalat X,XI,II	12.50
Hausgemachte Frikadelle	
mit Brötchen I,X,XV,II	8.90
mit Kartoffelsalat I,X,XV,II,IV	14.90
Gebackene Hähnchenkeule	
mit Kartoffelsalat IV,X	16.00
pur als Beilage	10.50

*** vegan**

KINDERKARTE & KLEINE GERICHTE

1 Paar Geflügel Wienerle	
mit Brötchen, Senf od. Ketchup I,X	6.40
mit Kartoffelsalat, Senf od. Ketchup X,IV,III	11.50
1 Geflügel Wienerle	
mit Brötchen, Senf od. Ketchup I,X	4.20
mit Kartoffelsalat, Senf od. Ketchup X,IV,III	9.90
Kartoffelsalat * X,IV,III	5.50
Pasta mit Tomatensauce *	6.00
Kleine Portion Käsespätzle I,II,XV	
mit Röstzwiebeln	7.50
Dinkel Crêpe I,II,XV	
Natur	4.00
Zimt Zucker	4.50
Apfelmus od. Schokoladensauce	5.00
Käse pikant od. mild	6.00



*** vegan**

BROTZEIT - ab 15 Uhr

Roggensauerteigbrot	
Butter I,XV	3.50
Handkäs mit Musik	einer od. zwei
Roggensauerteigbrot und Butter I,XV	6.50 / 7.90
Dottenfelder Brotzeit	
Auswahl von Käse, Schinken und Wurst	
mit Brot und Butter I,XV,X,III	11.00
Käseteller	
Auswahl hofeigener Käse mit Apfelkraut	
und Brot und Butter I,XV,X,III	10.50
Und dazu:	
Brot	1.50
Brotkorb	2.50
Brötchen (auch glutenfrei)	1.80
Laugenbrezel	2.40

KALTE GETRÄNKE

Säfte	Lt	€
Apfel, Apfel-Möhre, Möhre	0.2 / 0.3	2.90 / 4.00
Apfelrosé, spritziger Apfelkirschsaft	0.7	9.00
Saftschorlen		
Apfel	0.2 / 0.3	2.70 / 3.90
Rharbaber	0.2 / 0.3	2.90 / 4.00
Schwarze Johannisbeere	0.2 / 0.3	2.90 / 4.00
„Dotti-Spezial“, frisch gepresst		
Rote Bete-Möhre-Apfel	0.2 / 0.3	4.50 / 5.70
-dazu Ingwer-Kurkuma Shot		+1.80
Voelkel Säfte		
Orangensaft	0.2 / 0.3	3.20 / 4.50
7-Zwerge-Kindersaft	0.2	2.90
Limonaden		
Bitter Lemon, Orange Natur, Himbeer-Cassis, Zitrone, Blutorange	0.33	3.80
Cola	0.33	3.80
Cola Orange	0.33	3.80
Eistee Himbeer-Hibiskus	0.5	4.20
Mineralwasser Elisabethen Quelle		
still oder spritzig	0.2 / 0.3	2.00 / 3.00
	1.0	6.00
Mineralwasser Bad Brückenauer		
medium	0.7	4.90

offene Weine	Lt	€
Rivaner feinherb	0.2	6.50
Weißburgunder trocken	0.2	6.50
Rosé, trocken, unfiltriert	0.2	8.00
Spätburgunder	0.2	8.00
Weinschorle	0.2	5.50
Hausgemachter Vermouth	0.1	5.00
Riesling Sekt Extra Dry / Engel	0.1	5.00

Flaschenweine		
Rivaner, feinherb / Gut Styerberg, Nahe	0.7	19.00
Weißburgunder, trocken / Gut Steyerberg, Nahe	0.7	19.00
Rosé, trocken, unfiltriert / Gut Steyerberg, Nahe	0.7	24.00
Spätburgunder ,trocken / Gut Steyerberg, Nahe	0.7	24.00
Riesling Sekt Extra Dry / Engel	0.375	15.00
Pet Nat Rosé, prickelnd / Gut Steyerberg, Nahe	0.7	24.00

Apfelwein -Hausschobbe-		
Apfelwein	0.25	4.00
Gespritzter	0.25	4.00

Lammsbräu		
Pils	0.33	4.00
Radler	0.5	4.80
Weizen	0.5	4.80
Pils alkoholfrei	0.33	4.00
Radler alkoholfrei	0.33	4.00
Weizen alkoholfrei	0.5	4.80

Riedenburger Brauhaus		
Emmer Bier naturtrüb	0.5	4.80

KUCHEN

Schauen Sie gerne in unsere Auslage mit täglich frisch gebackenen Klassikern und Neuheiten aus unserer Hof-Konditorei!

Blechkuchen	
z.B. Mohnpfirsich, Brownies	
Kirschsandstreusel, Möhrenschnitte	3.80
Fruchtschnitten	4.30
Sahneschnitten	4.80
Torten	
Linzer, Frankfurter Kranz, Sacher	ab 4.30
Feingebäck, Kekse	
Bobbes, Flammendes Herz	3.30
Nougatring, Mandelecke	3.30
Nussecke	3.50
Kleine Wutz, Kokosmakrone	2.00
Mandelhörnchen	3.00
Rosinenbrötchen	1.80

- Allergenhinweise liegen an der Theke aus -

HEISSE GETRÄNKE

Kaffee	
Kaffee créme	2.90
Kännchen Kaffee	4.00
Cappuccino	3.60
Großer Cappuccino	4.60
Milchkaffee große Tasse	3.90
Latte Macchiato	4.40
Espresso / Espresso doppio	2.50 / 3.20
Extras	
Espresso Shot	1.70
Schlagsahne/Honig	1.00

Kaffee / Milch Alternativen:
Getreidekaffee I, Espresso entkoffeiniert
Hafermilch Barista I,IV, lactosefreie Milch

Heiße Schokolade	3.00
extra Schlagsahne	1.00
Milch	
Glas warm od. kalt	3.00
Babyccino/ Kindercappuccino	1.00/1.50
Keiko Matcha Grüntee	
Matcha	3.50
Matcha Latte mit Hafermilch	4.20
Matcha Chai Latte mit Hafermilch	4.20
Tee	
Gute Laune, Früchte, Pfefferminz, Frische Minze, Kamille, Rooibush, Grüner Tee, Jasmin, Darjeeling, Earl Grey.	3.90
Frischer Ingwer	4.90
Heiße Zitrone mit Honig	5.30

WIR HANDELN GEMEINSAM

Unsere PartnerInnen, ProduzentInnen und befreundete Betriebe:

Fleisch und Geflügel
Unsere hofeigenen Tiere und die Tiere vom Hofgut Patershausen werden von Klaus Ommert zu wunderbaren Wurstwaren und Schinken verarbeitet.
• Metzgerei Hofgut Patershausen, Familie Ommert, 63150 Heusenstamm
• Schäfer Biogeflügelhof, 36211 Alheim-Niedergude

Für Saisonales Gemüse
Direkt in unserer Nachbarschaft
• Ackerlei Gemüsebau, An der Landwehr 6, 63486 Bruchköbel-Oberissigheim
• Weiling Biogroßhandel , 48653 Coesfeld

Für den besten Kaffee
Frisch geröstete, erlesene kbA-Kaffeesorten
• Gemeinschaft in Kehna, Kenenstraße 3, 35096 Weimar-Kehna

Für Erfrischungen- Säfte und Limonaden
• Voelkel GmbH, Fruchtsäfte/Gemüsesäfte, Fährstr.1, 29478 Höhbeck

Allergen- Verzeichnis für die Speisekarte:

I	Getreideprodukte (Glutenhaltig)
XI	Fisch
III	Sellerie
XV	Milch und Laktose
IX	Sesamsamen
V	Nüsse
II	Eier
XXX	Lupinen
X	Senf
IV	Soja
VII	Weichtiere
XII	Erdnüsse

BIO nach EG-Öko-Verordnung

Preise in EURO inkl. 19% MwSt.
- Wir nehmen Bar und EC Karte -