

SOFTDRINKS | SÄFTE | NEKTAR

Pepsi Cola, Mirinda, SchwipSchwap, 7up ^{1, 2, 3, 5, 6, 10, 11}	0,2 l	3,00 €
	0,4 l	3,80 €
Pepsi MAX ^{1, 2, 3, 5, 6, 10, 11}	0,3 l	3,20 €
Bitter Lemon	0,2 l	3,00 €
Tafelwasser	0,2 l	2,50 €
	0,4 l	3,10 €
Teinacher Genuss-Limonade		
Rhabarber-Mirabelle	0,33 l	3,80 €
Limette-Minze	0,33 l	3,80 €
Teinacher Mineralwasser		
medium oder still	0,5 l	5,20 €
medium	0,75 l	6,20 €
Apfel- oder Orangensaft, Maracuja-, Johannisbeer- oder Kirschnektar	0,2 l	3,90 €
	0,4 l	4,40 €
Saftschorle	0,2 l	3,20 €
	0,4 l	3,70 €

BIER

Klosterbrauerei Andechs		
Andechser Hell	0,3 l	3,80 €
Andechser Hell im Steinkrug	0,5 l	4,70 €
Schönbuch Braumanufaktur		
Naturtrübes vom Fass	0,3 l	3,80 €
	0,5 l	4,70 €
Hefeweizen hell vom Fass	0,3 l	3,80 €
	0,5 l	4,70 €
Hefeweizen hell alkoholfrei vom Fass	0,3 l	3,80 €
	0,5 l	4,70 €
Hefeweizen dunkel	0,5 l	4,30 €
Weizenbier Kristallklar	0,5 l	4,30 €
Schönbuchbräu alkoholfrei	0,3 l	3,60 €
Colaweizen ^{2, 11}	0,5 l	4,60 €
Russ ^{1, 3} / Radler ^{1, 3}	0,3 l	3,80 €
	0,5 l	4,60 €

WEISSWEIN

Grunbacher vom Fass	0,2 l	5,00 €
Remstallkellerei Beutelsbach, Riesling, trocken		
Esslinger Schenkenberg	0,2 l	6,60 €
Weingärtner Esslingen, Grauburgunder QbA, trocken		
Riesling-/Traminer-Cuvée	0,2 l	6,00 €
Fürst Neuffen, feinherb		
Riesling-Schorle vom Fass	0,2 l	4,30 €
Riesling-/Sauvignon-Cuvée	0,2 l	6,90 €
Weingut Dietrich, Pfalz, trocken		
Pinot Grigio	0,2 l	6,90 €
Vigneti Villabella Garda, Italien		

ROSÉ

Spätburgunder Weißherbst	0,2 l	6,00 €
Staatsweingut Meersburg, feinherb		
Schillerwein	0,2 l	5,60 €
Collegium Württemberg, trocken		
Kitzer Dreisatz	0,2 l	6,70 €
Rheinhessen, Portugieser Spätburgunder		

ROTWEIN

Trollinger mit Lemberger vom Fass	0,2 l	5,00 €
Remstallkellerei Beutelsbach		
Trollinger VDP	0,2 l	5,90 €
Weingut Jürgen Ellwanger, Württemberg, trocken		
Lemberger, Trollinger, Cabernet Dorsa	0,2 l	6,00 €
Fürst Neuffen, Württemberg		
Rosswager Halde Lemberger QbA	0,2 l	5,60 €
Weingärtner Rosswag, Württemberg, trocken		
TL-Schorle vom Fass	0,5 l	4,30 €
Itinera Primitivo Salento IGT	0,2 l	6,90 €
Italien, trocken		

FLASCHENWEINE

	0,75 l	
Lugana I Frati DOC Cà dei Frati, Lombardei		32,00 €
trocken-fruchtiger Weißwein		
Nico weiß Jürgen Ellwanger, Württemberg		27,00 €
Cuvée aus Kerner, Riesling und Weißburgunder, trocken		
Pinot Grigio DOC Alois Lageder, Südtirol		29,00 €
trocken		
Studio Rosé Miraval, Provence		32,00 €
Cuvée aus Cinsault, Grenache, Vermentino und Tibouren		
Amasso Rosso Barone Montalto, Sizilien		35,00 €
Cuvée aus Nero d'Avola, Merlot, Cabernet Sauvignon und Nerello Mascalese		
Moritz Weingut Wöhrwag, Untertürkheim		28,00 €
Rotweincuvée, trocken		

DULKHÄUSLE

Kay Rügner und Maja Rügner | Römerstraße 42 | 73732 Esslingen
Telefon (07 11) 9 01 20 18 | info@dulkhaeusle.de | www.dulkhaeusle.de
www.facebook.com/dulkhaeusle

ESSEN IN MEHRWEG – WIR MACHEN MIT!

Bei der Bestellung nach einem Mehrwegbehälter fragen –
Wunschessen einfüllen lassen – Pfand von 5 Euro bezahlen –
Beim nächsten Besuch Mehrwegbehälter gegen 5 Euro eintauschen oder
neuen Behälter wieder befüllen lassen.

Alle Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer


1 Konservierungsstoff 2 Farbstoff 3 Antioxidationsmittel 4 Süßungsmittel 5 gefärbt mit Beta Carotin
6 Süßungsmittel mit Phenylalaninquelle 7 Milcheiweiß 8 Phosphat 9 geschwefelt 10 chininhaltig
11 koffeinhaltig 12 Geschmacksverstärker 13 geschwärzt 14 Taurin
a Gluten b Krebstiere c Ei d Fisch e Nüsse f Soja g Milch h Schalenfrüchte i Sellerie j Senf
k Sesam l Schwefeldioxid, Sulfate m Lupine n Weichtiere, Muscheln, Tintenfisch

Dulkhäusle

**GAUMENFREUDEN
UND TRINKGENUSS**



SUPPEN | SALATE | VORSPEISEN

Cremesuppe von Strauchtomaten 	7,50 €
mit frischen Kräutern und Pesto	
Bunter Salatteller	6,50 €
mit hausgemachten Apfelmöstdressing ^{9,j}	
Großer gemischter Salatteller	
mit Weißbrot ^{a,i,j,k} und wahlweise mit	
- gebratenem Hähnchenbrustfilet	13,00 €
- gebratenen Knoblauchgarnelen	14,90 €
- griechischem Bauernkäse, Oliven und Peperoni	13,00 €

BROTZEIT

Schweizer Wurstsalat ^{2,4,7,8,j,a,2}	11,50 €
mit Bauernbrot	
Schwäbischer Wurstsalat ^{2,4,7,8,j,a,2}	14,50 €
mit Speck-Bratkartoffeln ⁶	
Schwäbische Bauernsülze	14,50 €
mit hausgemachter Zwiebel-Vinaigrette und Speck-Bratkartoffeln ^{2,4,7,8,j,a,2}	

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

bis 8 Jahre

»Ich weiß nicht«	Gratis
Räuberteller (von Mama und Papa stibitzen)	
»Mir doch egal«	5,00 €
Spätzle mit Soße ^{a,i,c}	
»Hab keinen Hunger«	8,00 €
Kleines Schnitzel mit Pommes frites ^{a,c}	
»Ich will heim«	7,00 €
Kleine Kässpätzle mit gebratenem Speck, geschmälzten Zwiebeln und Kartoffelsalat ^{a,c,g,l,j,1}	

Die Geschichte vom Dulkhästle

In dem kleinen Waldarbeiterhäuschen vorne an der Römerstraße lebte früher ein Mann, der Albert Dulk hieß. Im Wald drumherum lebten viele Tiere. Eines Tages traf Albert ein kleines Häschen. Es war noch sehr jung und kam anfangs nur abends heraus, um in den Feldern nach Essen zu suchen. Aber Albert behandelte es gut und es begann, ihm zu vertrauen.

Das Häschen kam nun auch tagsüber zu Albert und sie wurden Freunde. Es hatte lustige Gewohnheiten, wie zum Beispiel, unter den Tischen und Bänken zu schlafen. Es folgte Albert sogar auf Schritt und Tritt und ließ ihn ganz nah herankommen. Albert war sehr glücklich über diese besondere Freundschaft und sie erlebten zusammen viele Abenteuer.






HAUPTGERICHTE

Zwiebelrostbraten	26,50 €
vom Weiderind mit Trollingersöble geschmälzten Zwiebeln und Spätzle oder Pommes ^{a,c,i}	
Tellerschnitzel vom Jungschwein	17,90 €
in Butterschmalz gebacken, mit gemischtem Salat ^{a,i,c,j,9} dazu eine Portion Pommes oder Portion Spätzle mit Soße ^{a,c,i}	
Cordon Bleu vom Jungschwein	19,90 €
gefüllt mit Schinken und Emmentaler dazu gemischter Salat	
Kässpätzle	14,90 €
mit geräuchertem Speck, geschmälzten Zwiebeln und gemischtem Salat ^{a,c,g,l,j,1}	
Maultaschen mit geschmälzten Zwiebeln	14,90 €
und gemischtem Salat ^{1,a,c,i,j}	
Gebackenes Tempura-Orange-Chicken	16,90 €
mit schwarzem und weißem Sesam in Chilisoße, dazu Buttergemüse und Reis	
Saure Kutteln im Trollingersöble	14,00 €
mit Bratkartoffeln ^{a,i}	
Gebratenes Filet vom Fjordlachs	20,50 €
mit Gemüse, Süßkartoffelstampf und Erbsenschaum	

*Essa ond trinka
hält Leib ond Seel zsamma!*

VEGAN

Kichererbsen-Kokos-Curry 	15,90 €
mit frischem Chili, Sesam, Koriander und Limette, dazu Basmatireis	
Falafel-Bällchen 	15,90 €
mit Edamame und Kräutern, lauwarm mariniertem grünem gegrilltem Spargel und Couscous-Salat	
Cauliflower 	15,90 €
mit schwarzem und weißem Sesam, in Chilisoße, dazu Buttergemüse und Reis	

 vegan

 vegetarisch

DESSERT

Die verführerische Französin ^{c,g} 	6,50 €
hausgemachte Crème brûlée mit gebranntem Rohrzucker	
Spaghetti-Eis 	7,50 €
Cremiges veganes Vanilleeis mit Erdbeersoße und Kokosraspeln	
Der schwäbische Klassiker 	8,50 €
Gebackene Apfelküchle mit Zimt und Zucker und Walnusseeis ^{a,c,e,g}	
Schwabe im Himmel 	8,00 €
Je eine Kugel Schoko-, Bourbon-Vanille- und Walnusseeis mit Baiser, Eierlikör und Sahne ^{c,g,e}	
Cafè Affogato ^{c,g,e} 	4,20 €
Cremiges Vanilleeis mit Lavazza-Espresso	

WARME GETRÄNKE

Tasse Kaffee / Große Tasse Kaffee ¹¹	3,10 €	3,70 €
Milchkaffee / Cappuccino ¹¹		4,20 €
Latte Macchiato		4,20 €
Espresso / Doppelter Espresso ¹¹	2,30 €	4,00 €
Grüner Tee, Darjeeling		3,20 €
Sommerbeeren-, Kamillen-, Pfefferminztee		

SEKT

Kessler Cabinet	0,1 l	4,10 €
	0,75 l	27,00 €
Kessler Rosè	0,1 l	4,10 €
	0,75 l	27,00 €

SOMMERHITS

Aperol Spritz	7,00 €
Prosecco, Aperol, Soda	
Pink Spritz	7,00 €
Thomas Henry Pink Grapefruit, Aperol	
Lillet Wildberry	7,00 €
Lillet Blanc, Thomas Henry Wildberry	
Amalfi	7,00 €
Campari, Grapefruitsaft, Thomas Henry Bitter Lemon	
Berry Spritz	6,50 €
Sekt, Thomas Henry Wildberry	

SCHNÄPSE | BITTER | BRÄNDE

Pircher Williams Birne	2 cl	4,00 €
Pircher Waldhimbeergeist	2 cl	4,00 €
Grappa	2 cl	4,00 €
Ramazotti / Aversa	4 cl	5,00 €