

Dulkhäuser

**GAUMENFREUDEN
UND TRINKGENUSS**



SUPPEN | SALATE | VORSPEISEN

Bunter Salatteller mit hausgemachten Balsamicodressing ^{9,j}	6,50 €
Kräftige Rinderbouillon mit Flädle oder Maultasche & mit Wurzelgemüse ^{1, a, c, g, i}	6,50 €
Ackersalat mit karamellisiertem Ziegenkäse im Preiselbeerdressing, mit gerösteten Nüssen und Kräutercroutons ^{5, a, e, g, j}	13,00 €
Großer gemischter Salatteller mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und Baguette	13,50 €

*Essa ond trinka
hätt Leib ond Seel zsamma!*

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE bis 8 Jahre

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

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 vom Weiderind mit Trollingersöble, geschmälzten Zwiebeln und Spätzle oder Pommes ^{a, c, i}	26,50 €
Tellerschnitzel vom Jungschwein in Butterschmalz gebacken, mit gemischtem Salat ^{9, a, c, i, j}	17,90 €
dazu eine Portion Pommes oder Portion Spätzle mit Soße ^{a, c, i}	4,50 € 4,50 €
Cordon Bleu vom Jungschwein gefüllt mit Schinken und Emmentaler, dazu gemischter Salat ^{a, g, i, j}	19,90 €
Kässpätzle mit geräuchertem Speck, geschmälzten Zwiebeln und gemischtem Salat ^{1, a, c, g, j, l}	14,90 €
Maultaschen mit geschmälzten Zwiebeln und gemischtem Salat ^{1, a, c, i, j}	14,90 €
Saure Kutteln im Trollingersöble mit Bratkartoffeln ^{a, i}	14,00 €
Butterzarter Sauerbraten vom Weiderind im Preiselbeersöble mit hausgemachten Semmelknödeln und Apfel-Rotkohl ^{a, c, g, i}	21,90 €
Schwäbische Bauernsülze mit hausgemachter Zwiebel-Vinaigrette und Speck-Bratkartoffeln ^{2, 4, 7, 8, a, j}	14,50 €
Gebratenes Zanderfilet auf cremigem Weißweinrisotto mit geschäumter Sauce Bénaise und saisonalem Gemüse ^{g, d}	22,90 €

VEGETARISCH | VEGAN

Gefüllte Pasta mit Feige und Pecorino  im Buttersöble und Grana Padano ^{a, c, f, g, j}	15,90 €
Rote-Bete-Knödel mit Ziegenkäse gefüllt  gebratenen Pilzen und Wildkräuter ^{1, a, c, i}	15,90 €
Kichererbsen-Kokos-Curry   mit frischem Chili, Sesam, Koriander und Limette, dazu Basmatireis ^k	15,90 €
Falafel-Bällchen   mit Edamame und Kräutern, lauwarm mariniertem grünem gegrilltem Spargel und Couscous-Salat ^{a, f, k}	15,90 €



vegan



vegetarisch

DESSERT

Die verführerische Französin  hausgemachte Crème brûlée mit gebranntem Rohrzucker ^{c, g}	6,50 €
Der schwäbische Klassiker  Gebackene Apfelküchle mit Zimt und Zucker und Walnussei ^{a, c, e, g}	8,50 €
Schokoladen-Zimt-Knödel auf Zwetschgenröster und cremigem Vanilleeis ^{a, c, e, g, m}	8,50 €
Cafè Affogato  Cremiges Vanilleeis mit Lavazza-Espresso ^{c, e, g}	4,20 €

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 €

LONGDRINKS

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

SCHNÄPSE | BITTER | BRÄNDE

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

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}	0,33 l	3,20 €
Bitter Lemon	0,2 l	3,00 €
Tafelwasser	0,2 l	2,50 €
	0,4 l	3,10 €
Tafelwasser in Flaschen	0,7 l	5,50 €

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

Grumbacher vom Fass	0,2 l	5,00 €
Remstallkellerei Beutelsbach, Riesling		
Grauer Burgunder	0,2 l	7,00 €
Weingut Gold, Weinstadt, trocken		
Riesling vom Keuper	0,2 l	6,50 €
Weingut Gold, Weinstadt		
Riesling-Schorle vom Fass	0,2 l	4,30 €
Sauvignon-/Riesling-Cuvée	0,2 l	6,90 €
Weingut Dietrich, Pfalz, trocken		
Rocca Ventosa	0,2 l	6,90 €
Cantina Tollo, Italien, Pinot Grigio, trocken		

ROSÉ

Spätburgunder Weißherbst	0,2 l	6,00 €
Staatsweingut Meersburg, feinherb		
Schillerwein	0,2 l	5,60 €
Collegium Württemberg, trocken		
Muskat Rosé	0,2 l	6,50 €
Weingut Gold, Weinstadt		

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		
Rot Gold	0,2 l	6,90 €
Cabernet Sauvignon, Merlot und Zweigelt, trocken		
Weingut Gold, Weinstadt		
TL-Schorle vom Fass	0,2 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		35,00 €
trocken-fruchtiger Weißwein		
Nico weiß Jürgen Ellwanger, Württemberg		27,00 €
Cuvée aus Kerner, Riesling und Weißburgunder, trocken		
Weißburgunder Chardonnay		29,00 €
Cuvée, Weingut Gold, Weinstadt, trocken		
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		
Ronchedone Vino Rosso IGT Cà dei Frati, Lombardei		35,00 €
Marzemino, Sangiovese, Cabernet Sauvignon		

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