



Höchsten
NATUR ERLEBNIS HOTEL



Dinnete





Die oberschwäbische Spezialität aus dem Holzbackofen

Wenn Sie einen Schwaben oder Badener aus der Fassung bringen wollen, dann sagen Sie Pizza zu dem, was er da heiß und dampfend, knusprig und duftend mit der langen Brot-schaukel aus dem Holzbackofen zieht. Beim Schwaben ist das eine Dinnete, beim Badener ein Dinnele – aber herüber wie drüben ein altes Kulturgut!

Als es auf den Dörfern und Weilern noch einmal die Woche den Brotbacktag gab, wurden die großen Holzöfen eingeheizt und dann, wenn der steinerne Backraum am heißesten war, kurz bevor die Brotlaibe hineinkamen, wurde Dinnete gebacken: belegte Fladen aus Bauernbrotteig mit etwas Kümmel. Und der Unterschied zur Pizza? Der ist schnell erklärt: die Dinnete schmeckt einfach ganz anders. Der Teig ist kräftiger, der Belag nicht südländisch mit Tomaten. Im Original kam das drauf, was es auf dem Bauernhof gab: Zwiebeln, Rauchfleisch, Sauerrahm, frische Kräuter oder auch Äpfel und Rahm als süße Variante. Aber die Globalisierung macht auch vor der Dinnete nicht halt. Dinnete mit Tomate und Käse? Na ja – solange Sie Dinnete dazu sagen...

**Bei uns frisch aus dem Holzbackofen –
jeden Donnerstag von 17.30 bis 21.30 Uhr.**



Unsere Dinnete-Spezialitäten

- | | | |
|-----|---|------|
| 301 | Die Originale mit Speck | 7,50 |
| | Dinnete mit Speck, Zwiebeln und Kümmel in Sauerrahm | |
| 302 | Vegetarisch | 8,50 |
| | Dinnete mit frischen Champignons, buntem Gemüse und Tomaten | |
| 303 | Land und Liebe | 8,50 |
| | Dinnete mit gekochtem Schinken, Lauch und Fetakäse | |
| 305 | Mediterran | 8,90 |
| | Dinnete mit Salami, Tomaten frischen Champignons und Käse | |
| 308 | Deggenhauser Tal | 9,50 |
| | Dinnete mit geräucherten Forellenfiletstreifen und Meerrettichschmand | |
| 304 | Retro-Hawaii | 8,50 |
| | Dinnete mit Ananas, Schinken, Tomaten und Käse | |

Süß oder als Dessert

- | | | |
|-----|--|------|
| 306 | Die Originale mit Äpfeln | 7,50 |
| | Dinnete mit Äpfeln und Sauerrahm | |
| 307 | Heiß und Eis | 8,80 |
| | Dinnete mit Äpfeln, Sauerrahm und Vanilleeis | |



Typisch zur Dinnete

Aperitif

- 202 Kir Schwäbisch 0,1
Apfelmost mit Johannisbeerlikör

Getränke

- 35/36 Apfelsaft 0,2 | 0,4
naturtrüb,
vom Deggenhausertal
- 261/262 Most (Apfelwein) 0,25 | 0,5
vom Deggenhausertal,
frisch vom Fass,
auch süß oder sauer gespritzt

Salat

- 653 kleiner Salatteller vom Büffet
- 654 großer Salatteller vom Büffet

... und zum Schluss

- 210 Bodensee-Zibärtle 2 cl
Brand aus der Wildpflaume