



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 herüben 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*

---

Die Originale mit Speck 8,50

Dinnete mit Speck, Zwiebeln  
und Kümmel in Sauerrahm

Vegetarisch 9,50

Dinnete mit frischen Champignons,  
buntem Gemüse und Tomaten

Land und Liebe 9,50

Dinnete mit gekochtem Schinken,  
Lauch und Fetakäse

Mediterran 9,90

Dinnete mit Salami, Tomaten  
frischen Champignons und Käse

Deggenhauser Tal 10,50

Dinnete mit geräucherten Forellenfilet-  
streifen und Meerrettichschmand

Retro-Hawaii 9,50

Dinnete mit Ananas, Schinken,  
Tomaten und Käse

### *Süß oder als Dessert*

Die Originale mit Äpfeln 8,50

Dinnete mit Äpfeln und Sauerrahm

Heiß und Eis 9,80

Dinnete mit Äpfeln, Sauerrahm  
und Vanilleeis



## Typisch zur Dinnete

---

### Aperitif

Kir Schwäbisch 0,1  
Apfelmost mit Johannisbeerlikör

### Getränke

Apfelsaft 0,2 | 0,4  
naturtrüb,  
vom Deggenhausertal

Most (Apfelwein) 0,25 | 0,5  
vom Deggenhausertal,  
frisch vom Fass,  
auch süß oder sauer gespritzt

### Salat

kleiner Salatteller vom Büffet  
großer Salatteller vom Büffet

### ... und zum Schluss

Bodensee-Zibärtle 2 cl  
Brand aus der Wildpflaume