

Die oberschwäbische Spezialität aus dem Holzbackofen

jeden Donnerstag ab 17:00 Uhr

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 Brotschaukel 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



Getränke Empfehlungen

Kir Schwäbisch Apfelmost mit Johannisbeerlikör	0,1	3,00
Apfelsaft naturtrüb, vom Deggenhausertal	0,2	3,10
Most (Apfelwein) vom Deggenhausertal, frisch vom Fass, auch süß oder sauer gespritzt	0,25 0,5	2,60 3,50

zur Dinnete dazu

kleiner Salatteller vom Büffet	5,90
---------------------------------------	------

zum Schluss

Bodensee-Zibärtle Brand aus der Wildpflaume	2cl	4,50
---	-----	------

Dinnete

Die Originale mit Speck mit Speck, Zwiebeln, und Kümmel in Sauerrahm	10,90
Vegetarisch mit frischen Champignons, buntem Gemüse und Tomaten	11,90
Land und Liebe mit gekochtem Schinken, Lauch und Fetakäse	11,90
Mediterran mit Salami, Tomaten, frischen Champignons und Käse	11,90
Deggenhauser Tal mit geräucherten Forellenfiletstreifen und Meerrettichschmand	12,90
Retro-Hawaii mit Ananas, Schinken, Tomaten und Käse	11,90



Süß oder als Dessert

Die Originale mit Äpfeln mit Äpfeln und Sauerrahm	10,90
Heiß und Eis mit Äpfeln, Sauerrahm und Vanilleeis	12,50