

# 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

<b>Kir Schwäbisch</b> Apfelmost mit Johannisbeerlikör	0,1	3,90
<b>Apfelsaft</b> naturtrüb, vom Deggenhausertal	0,2	3,60
<b>Most (Apfelwein)</b> vom Deggenhausertal, frisch vom Fass, auch süß oder sauer gespritzt	0,25 0,5	3,50 4,50

## zur Dinnete dazu

<b>kleiner Salatteller vom Büffet</b>	7,50
---------------------------------------	------

## zum Schluss

<b>Bodensee-Zibärtle</b> Brand aus der Wildpflaume	2cl	4,90
---	-----	------

## Dinnete

<b>Die Originale mit Speck</b> mit Sauerrahm, Speck, Zwiebeln und Kümmel	12,50
<b>Vegetarisch</b> mit Tomatensoße, frischen Champignons, Zucchini Paprika, Brokkoli und Käse	13,50
<b>Land und Liebe</b> mit Sauerrahm, gekochtem Schinken, Lauch und Fetakäse	13,50
<b>Mediterran</b> mit Tomatensoße, Salami, frischen Champignons und Käse	13,50
<b>Deggenhausertal</b> mit Sauerrahm, Meerrettich, geräucherter Forelle und Kartoffeln	14,50
<b>Retro-Hawaii</b> mit Tomatensoße, gekochten Schinken, Ananas und Käse	13,50



## Süß oder als Dessert

<b>Die Originale mit Äpfeln</b> mit Sauerrahm, Zimt-Zucker und geriebenen Äpfeln	12,50
<b>Heiß und Eis</b> mit Sauerrahm, Zimt-Zucker, geriebenen Äpfeln und Vanilleeis	14,50

# 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

<b>Kir Schwäbisch</b> Apfelmost mit Johannisbeerlikör	0,1	3,90
<b>Apfelsaft</b> naturtrüb, vom Deggenhausertal	0,2	3,60
<b>Most (Apfelwein)</b> vom Deggenhausertal, frisch vom Fass, auch süß oder sauer gespritzt	0,25 0,5	3,50 4,50

## zur Dinnete dazu

<b>kleiner Salatteller vom Büffet</b>	7,50
---------------------------------------	------

## zum Schluss

<b>Bodensee-Zibärtle</b> Brand aus der Wildpflaume	2cl	4,90
---	-----	------

## Dinnete

<b>Die Originale mit Speck</b> mit Sauerrahm, Speck, Zwiebeln und Kümmel	12,50
<b>Vegetarisch</b> mit Tomatensoße, frischen Champignons, Zucchini Paprika, Brokkoli und Käse	13,50
<b>Land und Liebe</b> mit Sauerrahm, gekochtem Schinken, Lauch und Fetakäse	13,50
<b>Mediterran</b> mit Tomatensoße, Salami, frischen Champignons und Käse	13,50
<b>Deggenhauser Tal</b> mit Sauerrahm, Meerrettich, geräucherter Forelle und Kartoffeln	14,50
<b>Retro-Hawaii</b> mit Tomatensoße, gekochten Schinken, Ananas und Käse	13,50



## Süß oder als Dessert

<b>Die Originale mit Äpfeln</b> mit Sauerrahm, Zimt-Zucker und geriebenen Äpfeln	12,50
<b>Heiß und Eis</b> mit Sauerrahm, Zimt-Zucker, geriebenen Äpfeln und Vanilleeis	14,50