



DO-X^{D 1929}

RESTAURANT / CAFÉ

Vor dem Start

Tagessuppe.....	4,50 €
Brokkoli-Basilikum Suppe <small>B,H,12</small>	4,50 €
Kräftige Rinderbrühe mit Brätknödel <small>A,H,2,4,5,12</small>	4,50 €
Beilagensalat wahlweise mit Balsamico- oder Honig-Senf-Dressing <small>G,H,I,3,5,9</small>	4,20 €

Do-X Salate

Großer bunter Salatteller <i>mit Putenstreifen, Feta und gebratenen Champignons</i> <small>B,G,H,I,2,3,5,9</small>	13,50 €
<i>mit gebratenem mediterranem Gemüse und Mozzarella</i> <small>B,G,H,I,2,3,5,9</small>	12,80 €
mit Falafelbällchen und Dipp <small>B,F,G,H,I,2,3,5,9</small>	12,80 €

Do-X Klassiker

Jägertoast.....	10,90 €
<i>Schweinesteak mit Speck, Zwiebeln und Käse gratiniert</i> <small>B,C,2,5,6</small>	
Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein	15,80 €
<i>mit Pommes frites und bunter Salatgarnitur</i> <small>A,B,C,H,3</small>	
DO-X Burger mit Pommes frites	12,80 €
<i>mit saftigem Rindfleisch, Käse, Tomaten & geschmelzten Zwiebeln</i> <small>A,B,C,F,G,2,4,5,12</small>	
Hausgemachte Maultaschen	13,50 €
<i>mit Röstzwiebeln und Kartoffelsalat</i> <small>A,C,H,3,9</small>	
DO-X Currywurst.....	9,90 €
<i>mit hausgemachter, fruchtiger Sauce und Pommes frites</i> <small>H,I,2,5,9</small>	



DO-X^{D 1929}

RESTAURANT / CAFÉ

Zanderfilet Müllerin Art	15,80 €
<i>mit Kräuterkartoffeln und Salat</i> <small>C,I,J,3,9</small>	
Hausgemachte Käsespätzle	11,50 €
<i>mit Allgäuer Käsemischung, Röstzwiebeln und Blattsalat</i> <small>A,B,C,2</small>	
Veganes Thai Curry	12,80 €
<i>mit frischem Wokgemüse und Reis</i> <small>G,3</small>	
Penne nach Art des Hauses	9,80 €
<i>mit Pute, Kirschtomaten und Rucola</i> <small>B,C</small>	
Spaghetti Carbonara	9,80 €
<i>mit Vorderschinken, Ei, Sahneseauce und Parmesan</i> <small>A,B,C,2,5,4</small>	
Ofenkartoffel	8,90 €
<i>mit Quarkdipp und Salatgarnitur</i> <small>B,I,3,8</small>	

Kleine Gerichte & Vesper

Klassischer Wurstsalat	7,90 €
<i>mit Zwiebeln, Essiggurken und Brot</i> <small>C,2,3,4,5,9,12</small>	
Halb-Halb	8,90 €
<i>Klassischer Wurstsalat umlegt mit Limburger, Zwiebeln und Brot</i> <small>B,C,2,3,4,5,9,12</small>	
Dazu empfehlen wir eine Portion Bratkartoffeln	4,50 €
Paar bayerische Weißwürste	6,80 €
<i>mit Brezel und süßem Senf</i> <small>C,I,2,3,4,5,12,14</small>	

Do-X Flammkuchen B,C,2,4,5,12

- *Elsässer Art mit Speck und Zwiebeln*
- *Vegetarisch mit Hirtenkäse und Peperoni*
- *Flammkuchen Apfel-Zimt*



DO-X^{D 1929}

RESTAURANT / CAFÉ

Für unsere kleinen Piloten (bis 12 Jahre)

Paniertes Kinderschnitzel vom Schwein mit Spätzle <i>oder</i> Pommes frites <small>A,B,C,H,3</small>	6,50 €
Backfisch mit Pommes frites <small>A,B,C,J,2</small>	5,80 €
Penne mit Tomatensauce <small>C,B,2,3,5</small>	4,50 €
Milchreis mit hausgemachter Beerengrütze <small>B,3</small>	4,50 €
Portion Spätzle mit Sauce <small>A,B,C,H</small>	3,50 €
Portion Pommes frites mit Ketchup oder Mayo <small>A,H,I,1,2,3,5,9</small>	3,50 €

Unsere Kuchen und Torten

Stück Kuchen (aus der Kuchentheke)	3,40 €
Stück Torte (aus der Kuchentheke)	4,40 €
Portion Sahne	0,70 €

Desserts

Dorniers Schoko-Mousse mit Fruchtsauce <small>A,B,6,14</small>	7,50 €
Dorniers Apfelküchle mit Vanille-Eis und Sahne <small>A,B,C</small>	5,50 €
Dorniers Ofenschlupfer mit Vanille-Soße <small>A,B,C,D</small>	5,50 €

Hauptallergene: A Eier / B Laktose / C Gluten / D Nüsse / E Lupinen / F Sesam / G Soja / H Sellerie / I Senf / J Fisch / K Krebstiere / L Weichtiere
Zusatzstoffe: 1 Farbstoff / 2 Konservierungsstoff / 3 Süßungsmittel / 4 Phosphat / 5 Antioxidationsmittel / 6 Koffeinhaltig / 7 Chininhalzig /
8 geschwefelt / 9 Säuerungsmittel / 10 geschwärzt / 11 gewachst / 12 Geschmacksverstärker / 14 Stabilisator

Da in unserer Küche mit frischen Lebensmitteln gearbeitet wird, können Spuren von Allergenen in unseren Speisen enthalten sein.
Gerne steht Ihnen unser Servicepersonal für Fragen zur Verfügung.



DO-X_{D 1929}

RESTAURANT / CAFÉ

Erfrischungsgetränke

Teinacher Gourmet naturell / medium	0,25 l 2,80 €
	0,75 l 5,80 €
Teinacher Gourmet Apfelschorle	0,25 l 2,80 €
	0,50 l 3,60 €
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Spezi, Sprite	0,20 l 2,50 €
	0,40 l 3,50 €
Schweppes Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale	0,20 l 3,00 €
Eistee Pfirsich	0,20 l 2,20 €
	0,40 l 3,20 €
Seezünge Birne, Kirsche, Träuble, Rhabarber-Erdbeer	0,33 l 3,00 €

Säfte

Apfelsaft	0,20 l 2,80 €
Orangensaft	0,20 l 2,80 €

Biere vom Fass

Leibinger Edel Spezial (Export)	0,30 l 3,00 €
	0,50 l 3,60 €
Leibinger Edel Pils	0,30 l 3,00 €
Leibinger Radler	0,30 l 3,00 €
	0,50 l 3,60 €



DO-X^{D 1929}

RESTAURANT / CAFÉ

Flaschenbiere

Leibinger Seeweisse (Weizenbier)	0,50 l	3,80 €
Leibinger Seeweisse alkoholfrei	0,50 l	3,80 €
Leibinger Hefe Dunkel	0,50 l	3,80 €
Farny Kristallweizen	0,50 l	3,80 €
Leibinger Seeradler classic	0,33 l	3,00 €
Leibinger Seeradler alkoholfrei	0,33 l	3,00 €

Heißgetränke

Kaffee	3,00 €
Kaffee entkoffeiniert	3,00 €
Espresso	2,50 €
Doppelter Espresso	3,50 €
Cappuccino, Milchkaffee	3,50 €
Latte Macchiato	3,80 €
Heiße Schokolade	3,00 €
Teespezialitäten Ronnefeldt:	2,80 €

Darjeeling Summer Gold (Schwarzer Tee), Earl Grey (Schwarzer Tee mit Bergamottegeschmack),
Green Dragon Lung Ching (Grüner Tee), Moroccan Mint (Grüner Tee mit Krauseminze),
Morgentau (Grüner Tee mit Mango-Zitrusgeschmack), Ayurveda Herbs & Ginger (Kräutertee),
Refreshing Mint (Kräutertee mit Pfefferminze und Zitronengras), Verveine (Kräutertee mit zarter Zitrusnote),
Sweet Berries (Früchtetee mit Erdbeer-Himbeergeschmack)



DO-X_{D 1929}

RESTAURANT / CAFÉ

Aperitifs

Glas Sekt	0,10 l	3,80 €
Glas Sekt mit Aperol	0,10 l	4,80 €
Aperol Spritz	0,25 l	5,80 €
Hugo	0,25 l	5,80 €
Lillet Wild Berry	0,25 l	5,80 €
Aperitivo Rosato	0,25 l	5,80 €
Martini Bianco, d'Oro oder Dry	5 cl.....	4,50 €

Longdrinks (mit 4 cl Alkohol)

Absolut Wodka Lemon	6,80 €
Gin Tonic	6,80 €
Jack Daniel's Cola	6,80 €

Obstbrände

Alter Bodensee Obstler	2 cl.....	3,60 €
Steinhauser Williams	2 cl.....	4,60 €
Steinhauser Marillenbrand	2 cl.....	4,60 €
Stravecchia Grappa	2 cl.....	4,30 €
Ramazotti	4 cl.....	4,60 €



DO-X_{D 1929}

RESTAURANT / CAFÉ

Offene Weine

Hagnauer Müller-Thurgau QbA	0,25 l	5,80 €
Hagnauer Weißherbst QbA	0,25 l	5,80 €
Hagnauer Spätburgunder QbA	0,25 l	5,90 €
Dornier Cocoa Hill (weiss/rot)	0,25 l	6,80 €
Pinot Grigio IGT	0,25 l	5,80 €
Primitivo di Manduria DDOP	0,25 l	6,80 €
Weinschorle (Qualitätsweine weiss / rot / rosé)	0,25 l	3,80 €

Sekt

Dornier-Sekt	0,75 l	23,80 €
--------------	--------------	---------

Das Dornier Weingut

In Südafrika, nahe Stellenbosch an der Blaauwklip Road, liegt das Dornier Weingut, benannt nach seinem Besitzern, der Familie Dornier. Der moderne Besitz entstand 1995 aus der Fusion zweier etablierter Weingüter. Eines dieser Güter wurde bereits im Jahr 1694 von Jac van Dyk gegründet. Auf diesem Besitz befindet sich einer der ältesten Weinkeller der Region. Im Jahr 2003 entstand im Kontrast dazu der architektonisch interessanteste Weinkeller von Stellenbosch – das wellenförmige Design stammt von Christoph Dornier selbst. Erste Weine wurden 2002 abgefüllt und ab 2004 verkauft. Auf der Dornier Weinfarm werden vor allem Trauben für rote Weine angebaut, doch sind auch Weißweine in der Produktpalette des Gutes zu finden. Die Spitzenweine von Dornier sind charakteristische Mischungen aus Chenin Blanc und Semillon (weiß) und Cabernet Franc und Merlot (rot). Wer vor Ort die Weine probieren möchte, kann dies im Restaurant des Gutes tun oder bei Ihrem Besuch in unserem DO-X Restaurant im Dornier Museum Friedrichshafen.



DO-X_{D 1929}

RESTAURANT / CAFÉ

Flaschenweine

WEISS

Dornier Cocoa Hill, Südafrika, trocken 0,75 l 19,80 €
junger, frischer, grüner Sauvignon Blanc, der ein fruchtiges Bouquet von Granny Smith Apfel, Litchi, Guave und Melone aufweist. Der Gaumen wird von feiner Mineralität, Lebendigkeit und Holunderbeere erfrischt.

Dornier "Donatus", Südafrika, trocken 0,75 l 25,80 €
Chenin Blanc
Frische Noten von weißer Birne, Pfirsich und Apfelsinenschalen dominieren das Bouquet. Geröstete Nüsse und Nuancen vom Geißblatt unterstreichen diese Fruchtigkeit

Hagnauer Burgstall, Grauer Burgunder 0,75 l 19,80 €
Hagnau-Baden, QbA, trocken
Tiefes Sonnengelb im Glas. Eine elegante „Pinot“-Nase, mit dem Duft von frischen Äpfeln und mineralisch-nussigen Akzenten. Am Gaumen klingende Frucht, füllige Statur, gestrafft von lebendiger Furchtsäure.

Pinot Grigio IGT, Italien, trocken 0,75 l 16,80 €
Feiner Duft nach hellen Früchten. Am Gaumen trocken und kraftvoll. Seine angenehm frische und ausbalancierte Frucht-Säurestruktur macht Lust auf ein Gläschen mehr

ROT

Dornier Cocoa Hill, Südafrika, trocken 0,75 l 19,80 €
Der Wein zeigt eine volle, würzige Struktur von reifen Früchten wie Kirschen und Pflaumen. Feine Vanillenoten runden diesen ab und verleihen ihm seine komplexe Struktur.

Dornier "Donatus", Südafrika, trocken 0,75 l 29,80 €
Carbernet Sauvignon
In die Nase strömen Nuancen von süßen tropischen Früchten. Am Gaumen Begleiten diesen den Geschmack nach Johannisbeeren, wobei feine Tabakaromen den Donatus rauchig erscheinen lassen. Die gelungene Tanninstruktur und der fruchtige Abgang runden den Rotwein zu einem stimmigen Gesamtbild ab.

Hagnauer Spätburgunder, Burgstall 0,75 l 25,80 €
Hagnau-Baden, QbA, trocken
Im Glas ein dunkles Rubinrot. Im Duft eine fruchtige Komposition von Schwarzkirsche und dunklen Beeren, würzig unterlegt. Am Gaumen zeigt sich der Burgunderrotwein vollmundig mit tiefer Frucht, weichem Tannin und gutem Nachhall

Primitivo di Manduria DDOP, Italien, trocken 0,75 l 19,80 €
Villa Antica
Ausgezeichneter Primitivo von rubinroter Farbe, das leicht würzige Bouquet ist geprägt von roten Beerenfrüchten. Der harmonische Geschmack ist erdig, dabei samtig und von gewisser Eleganz mit leichtem Tannin und sanftem Finale.