



DO-X

RESTAURANT & CAFÉ

**SPEISEN &
GETRÄNKE**

DAS DO-X RESTAURANT

Der perfekte Ort, um die Seele baumeln zu lassen.
Lehnen Sie sich zurück und lassen Sie sich von uns
kulinarisch verwöhnen.

Entspannen Sie bei schönem Wetter mit Blick auf das Rollfeld des
Flughafens sowie den Start- und Landeplatz des Zeppelin NT von
unserer schönen **Außenterrasse** – ein Highlight am Bodensee.



Pause machen im DO-X Restaurant

Genießen Sie unsere wechselnden Mittags- und Tagesangebote.

☎ 07541 487 36-26 ✉ restaurant@dorniermuseum.de
www.dorniermuseum.de

Parkplatz: Kostenlose Parkmöglichkeit auf dem Museumsparkplatz.

DO-X FRÜHSTÜCK



Jeden Sonntag 09:00 – 11:30 Uhr
(Abweichungen/Terminänderungen möglich)

FRÜHSTÜCK OLÉ

JEDEN SONNTAG VERWÖHNEN LASSEN

Mit viel Liebe servieren wir für jeden Tisch ein eigenes Frühstücks-
Tisch-Bufferet mit allem, was das Herz begehrt.

- Frische Backwaren
- Rührei & gebratener Speck
- Wurst-, Fisch- & Käsevariationen
- Bayerische Weißwürste
- Butter, Marmelade, Honig, Nutella
- Joghurt, Müslivariationen, Cornflakes
- Obstsalat, Rohkostgemüse & Dips
- Frisch gebackene Waffeln
- Filterkaffee, verschiedene Teesorten, Kakao, Säfte **u.v.m.**

16,90 €/Pers. (Kinder ab 3 Jahren 1,00 € pro Lebensjahr)
Wir bitten um Reservierung.



SPEISEN

SALATE

Kleiner gemischter Salatteller

mit feinem Hausdressing G, H, I, 3, 5, 9



Großer bunter Salatteller

mit knackig, frischem Marktsalat, Rohkost
und feinem Hausdressing G, H, I, 3, 5, 9



• **mit gebratenen Putenbruststreifen** G, H, I, 3, 5, 9

DO-X KLASSIKER

Schnitzel „Wiener Art“

vom Schwein mit Pommes frites A, C

Zürcher Rahmgeschnetzeltes

von der Pute in feinem Pilz-Rahm und Butterspätzle A, B, C

DO-X Burger mit Pommes frites

mit saftigem Rindfleisch, Käse, Tomaten
und geschmälzten Zwiebeln A, B, C, F, I, 9

DO-X Currywurst von der roten Bratwurst

mit hausgemachter, fruchtig-pikanter Currysoße
und Pommes frites H, I, 2, 5, 9





REGIONALES & FÜR ZWISCHENDURCH

ECHT SCHWÄBISCH

Schwäbische Linsen

mit Spätzle und einem Paar Wienerle A, B, C, H, I, 2

Allgäuer Käs'spätzle



mit herzhafter Käsemischung und feinen Zwiebelchen A, B, C

Schwäbische Maultaschen

abgeschmälzt mit feinen Zwiebelchen,
würziger Bratensoße und Kartoffelsalat A, C, H, I

KLEINE GERICHTE & VESPER

Klassischer Wurstsalat

mit Essiggurken, Zwiebelchen und Brot C, 2, 3, 4, 5, 9, 12

Schweizer Wurstsalat

mit Käse, Essiggurken, Zwiebelchen und Brot B, C, 2, 3, 4, 5, 9, 12

Ofenfrische Flammkuchen

- Elsässer Art mit Speck und Zwiebeln B, C, 2, 5, 9
- Wildlachs und Shrimps B, C, J, K, 9
- vegetarisch mit Hirtenkäse und Peperoni B, C, 2, 5, 8, 9



Paar Wienerle

- mit Senf und Brot C, I, 2, 5, 9
- mit Pommes frites 2, 5, 9

FÜR UNSERE KLEINEN PILOTEN



Paniertes Kinderschnitzel

mit Spätzle oder Pommes frites ^{A, B, C}

Kindermaultasche mit Kartoffelsalat ^{A, C, H, I}

Portion Spätzle mit Rahmsoße ^{A, B, C, H}

Portion Pommes frites



mit Ketchup oder Mayonnaise ^{A, H}

LECKERE KUCHEN, DESSERTS & EISBECHER

Stück Kuchen (aus der Kuchentheke)

Schwäbischer Apfelstrudel

mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne ^{A, B, C}

Portion Sahne

Eisbecher (aus unserer Eiskarte)

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** Chininhaltig / **8** geschwefelt / **9** Säuerungsmittel / **10** geschwärzt / **11** gewachst / **12** Geschmacksverstärker / **13** 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.



GETRÄNKE

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Teinacher Gourmet Mineralwasser 0,25 l
medium / still 0,75 l

Apfelschorle, Johannisbeerschorle 0,33 l

Coca-Cola^{1, 6, 9} Coca-Cola Zero^{1, 3, 6, 9} 0,20 l

Fanta^{1, 5, 6, 9, 13} Spezi^{1, 6, 9, 13} Sprite^{1, 6} 0,40 l

Schweppes Bitter Lemon^{5, 7} 0,20 l

Tonic Water⁷, Ginger Ale¹

Eistee Pfirsich^{6, 9} 0,20 l

0,40 l

SÄFTE

Apfelsaft, Orangensaft 0,20 l

BIERE

Leibinger Edel Spezial (Export) 0,30 l

0,50 l

Leibinger Edel Pils 0,30 l

Radler 0,30 l

0,50 l

Leibinger Edel alkoholfrei 0,33 l

Leibinger Seeweisse (Hefeweizen) 0,50 l

Leibinger Seeweisse alkoholfrei 0,50 l

Farny Kristallweizen 0,50 l



HEISSGETRÄNKE

Tasse Kaffee⁶ | Kaffee entkoffeiniert

Cappuccino^{6, B}

Latte Macchiato | Milchkaffee^{6, B}

Espresso⁶

Doppelter Espresso⁶

Affogato^{6, B} (Espresso mit einer Kugel Vanilleeis)

Heiße Schokolade

Teespezialitäten Ronnefeldt

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)

APERITIFS

Glas Sekt 0,10 l

Aperol Spritz 0,25 l

Hugo 0,25 l

Lillet Wild Berry 0,25 l

Aperitivo Rosato 0,25 l

Martini Bianco, d'Oro oder Dry 5 cl



OFFENE WEINE

Hagnauer Müller-Thurgau, 0,25 l
Baden, QbA

Hagnauer Weißherbst, 0,25 l
Baden, QbA

Hagnauer Spätburgunder, 0,25 l
Baden, QbA

Pinot Grigio IGT, Italien 0,25 l

Primitivo di Manduria, 0,25 l
Italien, DOP

Weinschorle 0,25 l
(Qualitätsweine weiss/rot/rosé)

LONGDRINKS (mit 4 cl Alkohol)

Absolut Wodka Lemon

Gin Tonic

Jack Daniel's Cola

DIGESTIFS

Steinhauser Alter Bodensee Obstler 2 cl

Steinhauser Bodensee Willi No. 1 2 cl

Steinhauser Bodensee Marille 2 cl

Stravecchia Grappa 2 cl

Jägermeister 2 cl

Ramazotti 4 cl

SEKT

DO-X Sekt Hausmarke 0,75 l

FLASCHENWEINE

WEISS

Hagnauer Burgstall, Grauer Burgunder 0,75 l

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 Fruchtsäure.

Pinot Grigio DOC, Italien, trocken 0,75 l

Feiner Duft nach hellen Früchten. Am Gaumen trocken und kraftvoll. Seine angenehme frische und ausbalancierte Frucht-Säure-Struktur macht Lust auf ein Gläschen mehr.

ROT

Hagnauer Spätburgunder, Burgstall 0,75 l

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 DOC 0,75 l

Villa Antica, Italien, trocken

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.

ROSÉ

Kressbronner Berghalde 0,75 l

Spätburgunder Weißherbst

Württemberg, QbA, trocken

Traumhafte Aromatik nach frisch aufgeschnittenen Erdbeeren. Am Gaumen wunderbar saftig, weich und elegant. Der Abgang wird von feinen Fruchtaromen wie Erdbeeren und Himbeeren begleitet.





DO-X

RESTAURANT & CAFÉ

Dornier Museum Friedrichshafen
Claude-Dornier-Platz 1
88046 Friedrichshafen

www.dorniermuseum.de

Der Zutritt in das Restaurant
ist auch ohne
Museumsbesuch möglich.

Öffnungszeiten

täglich 11:00 – 17:00 Uhr | Küche: 11:30 – 16:00 Uhr

(Nov. – Apr.: Montag Ruhetag)

Für das Sonntags-Frühstück öffnen wir bereits um 09:00 Uhr.

Buchen Sie uns für Ihre Feier auch außerhalb der regulären
Öffnungszeiten. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

☎ 07541 487 36-26 ✉ restaurant@dorniermuseum.de

Parkplatz: Kostenlose Parkmöglichkeit auf dem Museumsparkplatz.