

DIE KARTE



Restaurant
DUFKE



Herzlich willkommen im Restaurant DUFKE

Frische Zubereitung, Freude am Kochen und ein Händchen für die Zutaten sind für uns selbstverständlich.

Mit unseren Räumlichkeiten stehen wir Ihnen für Ihre **Veranstaltungen, Familienfeste** oder **sonstige Festivitäten** gerne kulinarisch zur Verfügung!

Besuchen Sie auch unseren **Mittagstisch** und genießen Sie eine abwechslungsreiche deutsche Küche.

Verschenken Sie doch einfach mal „Gutes Essen“, bei uns erhalten Sie den passenden **Gutschein**.

Bei schönem Wetter begrüßen wir Sie in unserem **Biergarten**.

Vergessen Sie Ihren Alltag und genießen Sie unsere vielseitigen Gerichte.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und ...

... guten Appetit!

Das Team vom Restaurant DUFKE

Kirchheim's ältestes Gasthaus

Unser Restaurant ist ein denkmalgeschütztes Haus, welches auf sechs Generationen Gastlichkeit zurückblicken kann.

1893 wurde die erste Gaststube in diesen Räumlichkeiten eröffnet und hat seitdem etliche Umbauten erlebt. Früher gab es zum Beispiel einen großen Tanzsaal im Obergeschoss und eine Kegelbahn in den ehemaligen Räumen der Mälzerei. Zu Beginn der 1960er Jahre wurde der Eingang zum Restaurant in die Hofeinfahrt verlegt.

Bis 1970 war unser Restaurant unter dem Namen „Gugler“ in Kirchheim ein fester Begriff in Sachen „Regionale Küche und Wildgerichten“. Als Enkel von Wilhelm Gugler haben wir, Thomas und Mandy Dufke, Anfang 2008 das Restaurant wiederbelebt.

„Speisen in gemütlicher Atmosphäre, in Top-Qualität zu fairen Preisen!“

Thomas Dufke ist gelernter Koch, Jäger und Metzgermeister. Seine Frau Mandy Dufke ist gelernte Hotelfachfrau. All unsere Erfahrungen aus unterschiedlichen Hotels in unser Laufbahn fließen in unser eigenes Restaurant ein.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Mandy & Thomas Dufke



MITTWOCH - FREITAG

MITTAGSGERICHTE

Kirchheimer Salat 17,00 €
Bunte Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Rohkostsalaten und gebratenen Putenbruststreifen mit Honig und Balsamico glaciert * 15,50 €

Badischer Salat 16,30 €
Bunte Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Rohkostsalaten, gebratenen Maultaschen^(6,30,31,33) und Zwiebel - Speck^(1,5,11) - Schmelze * 14,80 €

Beilagensalat  6,50 €
Bunte Blattsalate mit Tomaten, Gurken und Rohkostsalaten

Selbstgemachte Käsespätzle^(3,30,31,32)  12,20 €
mit Röstzwiebeln

Bauernteller (auf Wunsch ohne Speck^(1,5,11))  10,90 €
aus Bratkartoffeln, Speck^(1,5,11), Zwiebeln und Ei

Kirchheimer Sauerbraten 25,40 €
mit selbstgemachtem Apfelrotkohl und hausgemachten Spätzle^(30,31,32) * 23,90 €
(auf Wunsch auch extra sauer)

Cordon Bleu vom Schwein aus der Pfanne^(30,31) 20,00 €
mit Käse^(3,32) und Schinken^(1,5,11) gefüllt dazu Pommes

2 Schweineschnitzel "Wiener Art" aus der Pfanne^(30,31) 16,90 €
mit Pommes * 15,40 €

1 Schweineschnitzel "Wiener Art" aus der Pfanne^(30,31) 18,30 €
mit Kochkäse⁽³²⁾ und Bratkartoffeln

Hausgemachte Braten-, Pfeffer-⁽³²⁾ oder Rahmsoße⁽³²⁾ je Portion 1,80 €

1) mit Konservierungsstoff
 3) mit Farbstoff/en
 5) mit Antioxidationsmittel
 6) mit Geschmacksverstärker/n
 11) mit Nitrit Pökelsalz
 30) Gluten
 31) Eier
 32) Milch & Milcherzeugnisse
 33) Sellerie



* Diese Gerichte sind auch als kleine Portionen erhältlich

SALATE

Kirchheimer Salat	17,00 €
Bunte Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Rohkostsalaten und gebratenen Putenbruststreifen mit Honig und Balsamico glaciert	* 15,50 €
Badischer Salat	16,30 €
Bunte Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Rohkostsalaten, gebratenen Maultaschen^(6,30,31,33) und Zwiebel - Speck^(1,5,11) - Schmelze	* 14,80 €
Champignonsalat ✓	16,30 €
Bunte Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Rohkostsalaten, frisch gebratenen Champignons⁽³²⁾ und Zwiebeln	* 14,80 €
Beilagensalat ✓	6,50 €
Bunte Blattsalate mit Tomaten, Gurken und Rohkostsalaten	

Unser Salatdressing enthält Zwiebeln, Senf, Essig und Öl

SUPPEN & VORSPEISEN

Tomatencremesuppe⁽¹⁾ ✓ mit Basilikumsahnehaube⁽³²⁾	5,20 €
Rinderkraftbrühe⁽¹⁾ mit Gemüsestreifen	5,00 €
Gegrillte Peperoni⁽³⁾ - scharf ✓ mit Knoblauch dazu ein kleines Salatbouquet	9,20 €
Gegrillte Champignons ✓ mit frischen Kräutern und Knoblauchdip⁽³²⁾	9,80 €

1) mit Konservierungsstoff
3) mit Farbstoff/en
5) mit Antioxidationsmittel
6) mit Geschmacksverstärker/n
11) mit Nitrit Pöckelsalz
30) Gluten
31) Eier
32) Milch & Milcherzeugnisse
33) Sellerie

KLEINE GERICHTE

1 Schweineschnitzel "Wiener Art" aus der Pfanne^(30,31) **9,30 €**
mit Brot⁽³⁰⁾ und Soße

Gegrillter Hirtenkäse⁽³²⁾ ✓ **10,50 €**
auf Grillgemüse
mit Tomaten, Zwiebeln, Peperoni⁽³⁾ und grünen Oliven

Bauernteller (auf Wunsch ohne Speck ✓) **10,90 €**
aus Bratkartoffeln, Speck^(1,5,11), Zwiebeln und Ei

VEGETARISCH & PASTA

Tagliatelle^(30,31) ✓ **15,30 €**
mit mediterranem Gemüse
in Sahnesoße⁽³²⁾ und frischen Kräutern

Spaghetti^(30,31) ✓ **14,20 €**
mit Champignon - Kräuter - Soße⁽³²⁾
und feinen Tomatenwürfeln

Grillgemüse ✓ **18,00 €**
mit gratiniertem Ziegenkäse⁽³²⁾

Selbstgemachte Käsespätzle^(3,30,31,32) ✓ **12,20 €**
mit Röstzwiebeln

Gebratene Gnocchi⁽³¹⁾ ✓ **17,90 €**
mit Gemüse und Parmesan⁽³²⁾

+ Pasta auch Glutenfrei möglich **4,00 €**
Haben Sie Zöliakie, sprechen Sie uns an.

1) mit Konservierungsstoff
2) mit Phosphat/en
3) mit Farbstoff/en
5) mit Antioxidationsmittel
11) mit Nitrit Pökelsalz
30) Gluten
31) Eier
32) Milch & Milcherzeugnisse

SCHWEIN

Cordon Bleu vom Schwein aus der Pfanne ^(30,31) mit Käse ^(3,32) und Schinken ^(1,5,11) gefüllt dazu Pommes	20,00 €
Cordon Bleu vom Schwein aus der Pfanne ^(30,31) mit Camembert ⁽³²⁾ und Preiselbeere gefüllt dazu Pommes	21,00 €
2 Schweineschnitzel "Wiener Art" aus der Pfanne ^(30,31) mit Pommes	16,90 € * 15,40 €
2 Jägerschnitzel natur mit Champignonsoße und hausgemachten Spätzle ^(30,31,32)	19,20 € * 17,70 €
2 Knoblauchsteaks aus dem Schweinerücken mit Kräuter - Knoblauchbutter ⁽³²⁾ und Kroketten ^(30,31)	18,10 € * 16,60 €
1 Schweineschnitzel "Wiener Art" aus der Pfanne ^(30,31) mit Kochkäse ⁽³²⁾ und Bratkartoffeln	18,30 €
+ Auf Wunsch Glutenfrei paniert Haben Sie Zöliakie, sprechen Sie uns an.	3,50 €

HAUSGEMACHTE SOßEN

Natursoßen ohne Geschmacksverstärker und Gluten

Hausgemachte Braten-, Pfeffer- ⁽³²⁾ oder Rahmsoße ⁽³²⁾	je Portion	1,80 €
Hausgemachte Jägersoße mit frischen Champignons	je Portion	2,40 €
Hausgemachte feurige Paprikasoße ⁽¹⁾ mit frischem Paprika	je Portion	2,40 €
Hausgemachte Kochkäse ⁽³²⁾ 	je Portion	2,90 €
Hausgemachte Kräuter - Knoblauchbutter ⁽³²⁾	je Portion	1,30 €
Preiselbeeren 	je Portion	2,90 €
Guacamole 	je Portion	2,90 €

1) mit Konservierungsstoff
3) mit Farbstoff/en
5) mit Antioxidationsmittel
11) mit Nitrit Pöckelsalz
30) Gluten
31) Eier
32) Milch & Milcherzeugnisse



* Diese Gerichte sind auch als kleine Portionen erhältlich

RIND

Rumpsteak vom Angus mit Schmorzwiebelsoße und Kroketten ⁽³⁰⁾	29,90 € * 28,40 €
Rumpsteak vom Angus mit Kräuter - Knoblauchbutter ⁽³²⁾ und Salat	29,90 €
Rumpsteak vom Angus mit Pfefferrahmsoße ⁽³²⁾ und Bratkartoffeln	29,90 €
Rindergeschnetzeltes aus dem Angus Roastbeef mit frischen Champignons und hausgemachten Spätzle ^(30,31,32)	29,90 € * 28,40 €

SPEZIALITÄTEN

Kirchheimer Sauerbraten mit selbstgemachtem Apfelrotkohl und hausgemachten Spätzle ^(30,31,32) (auf Wunsch auch extra sauer)	25,40 € * 23,90 €
Gebratene Rinderleber mit Schmorzwiebelsoße, Apfelspalten dazu hausgemachte Spätzle ^(30,31,32)	16,40 € * 14,90 €
Hirschragout mit Pilz - Lauchgemüse ⁽³²⁾ , Preiselbeerbirne und hausgemachten kleinen Semmelknödeln ^(30,31,32)	29,20 € * 27,70 €
Knusprige halbe Ente (Zubereitungszeit ca. 30 min) auf Orangensoße mit selbstgemachtem Apfelrotkraut und einem Semmelknödel ^(30,31,32)	29,20 €
Putengeschnetzeltes in Champignonrahm ⁽³²⁾ dazu hausgemachte Spätzle ^(30,31,32)	21,40 € * 19,90 €
Putensteak mit Pfefferrahmsoße ⁽³²⁾ dazu Kroketten ^(30,31)	19,80 €
Kleine hausgemachte Semmelknödel ^(30,31,32) mit Champignonragout ⁽³²⁾	16,60 €



Restaurant
DUFKE

30) Gluten
31) Eier
32) Milch & Milcherzeugnisse

* Diese Gerichte sind auch als
kleine Portionen erhältlich

DONNERSTAG

SCHNITZEL ABEND

ab 17:30 Uhr

Stellen Sie sich Ihr Gericht selbst zusammen

1 Schweineschnitzel “Wiener Art”

- Paniert^(30,31)

- mit Jägersoße
- mit Jägerrahmsoße⁽³²⁾
- mit feurige Paprikasoße⁽¹⁾
- mit Pfefferrahmsoße⁽³²⁾
- mit Rahmsoße⁽³²⁾
- mit Kochkäse⁽³²⁾
- Schnitzel Holstein mit Spiegelei

- Natur

- mit Birne, Preiselbeere und Käse^(3,32) überbacken
- mit Meerrettichkruste
- mit Preiselbeeren und Camembert⁽³²⁾ überbacken
- mit Tomaten und Hirtenkäse^(3,32) überbacken

Beilagen

**Pommes, Kroketten^(30,31)
oder Bratkartoffeln**

14,90 €

+ Auf Wunsch Glutenfrei paniert
Haben Sie Zöliakie, sprechen Sie uns an.

3,50 €

1) mit Konservierungsstoff
3) mit Farbstoff/en
30) Gluten
31) Eier
32) Milch & Milcherzeugnisse

BURGERKARTE

Angus – Burger⁽³⁰⁾

Salat, Gurke, Tomate

220 g

14,10 €

170 g

13,10 €

Veggie Burger⁽³⁰⁾

Kichererbsen, Sojabohnen & grüne Bohnen
mit Käse⁽³²⁾ & Kräutern (Patty)^(30,31,32)
dazu Salat, Gurke und Tomate

13,90 €

Veganer Burger⁽³⁰⁾

Süßkartoffel & Kidneybohnen
mit Haferflocken paniert (Patty)
dazu Salat, Gurke und Tomate

13,60 €

+ mit Guacamole

0,00 €

+ Cheddar-Käse⁽³²⁾

2,30 €

+ Pommes

5,50 €

+ Süßkartoffel-Pommes

6,50 €

+ Portion Guacamole zum Dippen

2,90 €

+ Beilagensalat

Bunte Blattsalate mit Tomaten,
Gurken und Rohkostsalaten

6,50 €

30) Gluten
31) Eier
32) Milch & Milcherzeugnisse

APERITIFS

Glas Sekt von Adam Müller	0,1l	3,10 €
Aperol ^(3,14) Spritz	0,2l	6,10 €
Sherry trocken ⁽¹⁵⁾	5cl	2,80 €
Sherry medium ⁽¹⁵⁾	5cl	2,80 €
Martini trocken ^(3,15)	5cl	2,80 €
Martini bianco ⁽¹⁵⁾	5cl	2,80 €
Campari ⁽³⁾ Orange	0,2l	4,10 €
Campari ⁽³⁾ Soda	0,2l	4,10 €
Lillet Berry ⁽¹⁵⁾		6,40 €
Lillet Vive ^(14,15)		6,40 €
Hugo		6,40 €

COCKTAILS mit ALKOHOL

Mojito	6,80 €
Caipirinha	6,80 €

COCKTAILS ohne ALKOHOL

Mojito	6,30 €
Caipirinha	6,30 €



Restaurant
DUFKE

3) mit Farbstoff/en
14) chininhaltig
15) Sulfite

ALKOHOLFREI

Cola^(3,13), Cola zero^(3,13,16), Fanta^(3,5), Spezi^(3,5,13)	0,2l	2,80 €
	0,4l	4,00 €
Bitter Lemon⁽¹⁴⁾, Ginger Ale⁽³⁾, Tonic Water⁽¹⁴⁾	0,2l	3,00 €
Wasser	0,2l	2,60 €
	0,4l	3,60 €
Odenwaldquelle	Flasche 0,7l	5,40 €
Odenwaldquelle Medium	Flasche 0,7l	5,40 €
Teinacher Naturell Gourmet	Flasche 0,25l	3,20 €
Teinacher Naturell	Flasche 0,75l	6,60 €
Orangensaft, Apfelsaft, Rhababersaft, Maracujasaft	0,2l	3,60 €
	0,4l	4,80 €
Kirschnektar, Cranberrynektar, Johannisbeernektar (schwarz)	0,2l	3,60 €
	0,4l	4,80 €
Hausgemachte Limonade (Limette & Minze)	0,4l	4,80 €
Hausgemachte Limonade (Ingwer, Limette & Minze)	0,4l	5,30 €

SAFTSCHORLEN

Apfelsaftschorle, Rhababerschorle, Maracujaschorle	0,2l	2,80 €
	0,4l	4,00 €
Johannisbeerschorle (schwarz)	0,2l	2,80 €
	0,4l	4,00 €
Kirschschorle, Cranberryschorle	0,2l	2,80 €
	0,4l	4,00 €

3) mit Farbstoff/en
 5) mit Antioxidationsmitte
 13) koffeinhaltig
 14) chininhaltig
 16) Phenylalaninquelle

BIER

Schmucker Meister Pils vom Fass		0,3l	3,10 €
		0,5l	4,70 €
Radler		0,3l	3,10 €
		0,5l	4,70 €
Schmucker Weizen Hefe hell	Flasche	0,5l	4,30 €
Schmucker Weizen Hefe dunkel	Flasche	0,5l	4,30 €
Schmucker Weizenradler		0,5l	4,30 €
Schmucker Pils Alkoholfrei ^(*)	Flasche	0,33l	3,40 €
Schmucker Weizen Alkoholfrei ^(*)	Flasche	0,5l	4,30 €

(*) Enthält einen ernährungsphysiologisch unwirksamen Rest von weniger als 0,5 % Vol. Alkohol.

KAFFEE & CO.

Tasse Kaffee	2,80 €
Espresso	2,50 €
Espresso Macchiato ⁽³²⁾	2,90 €
Doppelter Espresso	3,40 €
Cappuccino ⁽³²⁾	3,50 €
Milchkaffee ⁽³²⁾	3,50 €
Latte Macchiato ⁽³²⁾	4,20 €
Heiße Schokolade	4,20 €
Glas Tee	2,30 €
Großes Glas Tee	3,00 €
Heiße Zitrone	2,50 €
Große Heiße Zitrone	3,40 €
Glühwein (rose oder rot)	3,60 €
je nach Jahreszeit verfügbar	



WEINSCHORLEN

Rieslingschorle⁽¹⁵⁾

WEISS

0,25l
0,5l

3,40 €
5,40 €

Weißherbstschorle⁽¹⁵⁾

ROSÉ

0,25l
0,5l

3,40 €
5,40 €

Rotweinschorle⁽¹⁵⁾

ROT

0,25l
0,5l

3,40 €
5,40 €

Kalte Ente
(Riesling⁽¹⁵⁾, Sekt und Wasser)

0,25l

5,90 €

OFFENE WEINE

Leimener Mannaberg⁽¹⁵⁾

Grauburgunder
trocken, QbA Baden

WEISS

0,2l

5,70 €

Heidelberger Burg⁽¹⁵⁾

Riesling
trocken, QbA Baden

0,2l

5,10 €

Leimener Mannaberg⁽¹⁵⁾

Weißburgunder
halbtrocken, QbA Baden

0,2l

5,10 €



Restaurant
DUFKE

OFFENE WEINE

Baden Spätburgunder⁽¹⁵⁾

Rose
trocken, QbA Baden

ROSÉ

0,2l 5,10 €

Kirchheimer⁽¹⁵⁾

Portugieser Rose
halbtrocken, fruchtig, QbA Baden

0,2l 4,90 €

Leimener Herrenberg⁽¹⁵⁾

Portugieser
trocken, Qualitätswein Baden

ROT

0,2l 5,20 €

Dürkheimer Feuerberg⁽¹⁵⁾

Dornfelder
trocken, QbA Pfalz

0,2l 5,20 €

Sonate Nr.1⁽¹⁵⁾

Cuvée aus Schwarzriesling,
Dornfelder und Lemberger
halbtrocken, QbA Baden

0,2l 5,80 €

Kürnbacher Stiftsberg⁽¹⁵⁾

Schwarzriesling
halbtrocken, QbA Baden

0,2l 5,20 €

Dornfelder⁽¹⁵⁾

von Adam Müller
lieblich, QbA Baden

0,2l 5,80 €



Restaurant
DUFKE

FLASCHEN WEINE

2020er Leimener Kreuzberg⁽¹⁵⁾

weißer Burgunder
Kabinett, Prädikatswein, Gutsabfüllung
trocken,
erinnert an Ananas & Südfrüchte, bekömmliche
Säure, wirkt kräftig & opulent am Gaumen

WEISS

0,75l
12,5%vol

20,90 €

2021er Leimener Herrenberg⁽¹⁵⁾

Sauvignon Blanc
Kabinett, Prädikatswein, Gutsabfüllung
trocken,
hat eine herrliche Blumigkeit, köstliche &
fruchtige Tiefe

0,75l
12,0%vol

20,90 €

2021er Malscher Ölbaum⁽¹⁵⁾

Spätburgunder Rosé
Kabinett, Prädikatswein,
fruchtig,
leichter, eleganter & süffiger Wein

ROSÉ

0,75l
11,5%vol

20,00 €

2021er Müllerrebe⁽¹⁵⁾

Kabinett, Prädikatswein, Gutsabfüllung
trocken,
fruchtig, eleganter & geschmeidiger Wein

ROT

0,75l
13,5%vol

20,00 €

2021er Pinot Noir⁽¹⁵⁾

Qualitätswein
trocken,
samtiger & fruchtiger Wein

0,75l
13,0%vol

23,40 €



Restaurant
DUFKE

DIGESTIFS SPIRITUOSEN

Malteser	2cl	3,00 €
Wodka	2cl	3,00 €
Obstler (Adam Müller)	2cl	3,00 €
Williams - Christ Birne (Adam Müller)	2cl	3,00 €
Mirabellenwasser (Adam Müller)	2cl	3,00 €
Kirschwasser (Adam Müller)	2cl	3,00 €
Himbeergeist (Adam Müller)	2cl	3,00 €
Ouzo 12	2cl	3,00 €
Heidelberger Melonenschnaps	2cl	3,60 €
Grappa	2cl	3,70 €
Fernet Branca	2cl	3,20 €
Jägermeister	2cl	3,20 €
Ramazzotti	4cl	4,30 €
Schwarzwaldteufel	2cl	3,20 €
Amaretto	2cl	2,80 €
Baileys ^(3,13)	2cl	3,30 €
Eierlikör ⁽³¹⁾	2cl	2,80 €
Dornfelderlikör	2cl	3,30 €
Schlehenlikör	2cl	3,30 €
Jim Beam	2cl	3,40 €
GLENMORANGIE „The Original“ 10 Jahre Highland Single Malt Scotch Whisky - Schottland	2cl	9,80 €

3) mit Farbstoff/en
13) koffeinhaltig
31) Eier



Restaurant
DUFKE

Mandy & Thomas Dufke
Odenwaldstraße 39 * 69124 Heidelberg-Kirchheim

Hinweis: Nach dem Europäischen Zusatzstoffrecht muss der Gehalt an Zusatzstoffen in Lebensmitteln kenntlich gemacht werden. In unseren zubereiteten Speisen sind Zusatzstoffe laut Kopfnoten enthalten.