



SonneStuben

Geliebte Tradition

Vorspeise

Kleiner gemischter Blattsalat mit Kernölvinaigrette und Kirschtomaten Apfelstäbchen geröstetem Brot	V/R	8 €
Lauwarmer Artischockensalat mit Tranchen vom Roastbeef Spitzpaprika Chili Mayo Shizo Kresse		18 €
Marinierter Radicchio mit Walnussvinaigrette Gebackener Manchego Birnenchutney		16 €

Suppe

Schaumsuppe vom Kürbis mit gerösteten Kernen und steirischem Öl		9 €
Rinderconsommé Kräutercrêpe Wurzelgemüse		9 €

Hauptgänge

Rosa gebratenes Filetsteak vom hessischem Weiderind (ca. 180g) Pommes hausgemachte Steaksoße	R	36 €
Steaks wahlweise mit kleinem Blattsalat oder glasiertem Gemüse		8 €
Rosa gebratene Brust von der Barbarie Ente Gewürzrotkohl Breznknödel Orangenjus		31 €
In Spätburgunder geschmorte Roulade vom heimischen Rind Haselnusspätzle glasiertes Gemüseallerlei	R	29 €
Cremiges Kürbisrisotto mit geröstetem Hokaido Gehobelter Parmesan Feldsalat		22 €
Gebratenes Filet vom Winterkabeljau auf cremigem Fregola Paprikaschaum Queller		28 €

Unsere Gerichte aus der Region

Wildbratwurst aus heimischer Jagd mit Champagnerkraut Cremiges Kartoffelpüree Adorfer Senf	R	23 €
---	---	------

R Regional

V Vegetarisch

Falls Sie Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten haben, werden diese gern von unseren Service- und Küchenmitarbeitern beantwortet.



SonneStuben

Geliebte Tradition

Pâtisserie

Winterliches Bratapfel - Tiramisu mit Spekulatiuseis	10€
Kleine französische Käseauswahl Feigensenf geröstete Nüsse	15 €
Hausgemachtes Sorbet	Je Kugel 2,50 €
Wahlweise aufgegossen mit Wodka	6 €
Champagner	8 €

R Regional

V Vegetarisch

Falls Sie Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten haben, werden diese gern von unseren Service- und Küchenmitarbeitern beantwortet.