



SONNE STUBEN

VORSPEISEN & SUPPEN

Geröstetes Sauerteigbrot mit luftgetrocknetem Parmaschinken Tomaten Chutney gehobelter Parmesan	9 €
Kleiner gemischter Blattsalat mit Kernölvinaigrette ✓ Granny Smith Apfel Kirschtomate Croûtons	10 €
Wahlweise mit gebratenen Rinderfiletspitzen	14 €
gebratenem Fischfilet des Tages	12 €
Marinierter Radicchio mit karamellisiertem Blauschimmelkäse ✓ Haselnuss-Vinaigrette Birne Frankenberger Honig	16 €
Gebratenes Filet von der mild geräucherten Lachsforelle Blumenkohl-Mandelpüree Schnittlauchöl Yuzu Perlen	17€
Schaumsuppe von Apfel und Sellerie ✓ Apfel-Chutney geröstete Walnuss	12 €
Essenz von der Roten Bete ✓ Ziegenkäse-Nocken Schnittlauch	12 €



SONNE STUBEN

HAUPTGÄNGE

Auf der Haut gebratenes Filet vom Saibling geröstete Flower Sprouts Noilly Prat Schaum	klein 22 € groß 29 €
Gebackenes Piccata von der Bio-Pute in Parmesan Kruste cremigtes Fregola Thymianjus	26 €
Gebratenes Steak vom Duroc Karree (ca. 300g) Hausgemachte Steaksoße confierte Kirschtomaten	29 €
Geschmortes Ragout vom heimischen Reh Rahmschwarzwurzeln gebratene Pilze	32 €
Rosa gebratenes Filetsteak vom Weiderind (ca.180g) Hausgemachte Steaksoße confierte Kirschtomaten	36€

DAZU KÖNNEN SIE FOLGENDE BEILAGEN WÄHLEN:

Pommes Frites	7 €
Wahlweise mit Trüffelbutter und Parmesan ✓	11 €
Hausgemachte Butterspätzle ✓	7 €
Gebackene Rosmarinkartoffeln ✓ mit geschmorten Schalotten	8 €
Glasiertes Gemüse Kräuter Kirschtomaten ✓	9 €
Cremiges Risotto Pinienkerne Parmesan ✓	9 €
Kleiner gemischter Blattsalat mit Kernölvinaigrette ✓ Granny Smith Apfel Kirschtomaten Croûtons	10 €



SONNE STUBEN

WEITERE EMPFEHLUNGEN UNSERES KÜCHENCHEFS

Cremiges Waldpilzrisotto mit gehobeltem Parmesan V gebratene Pilze junger Lauch	klein 17 € groß 22 €
Vegane Bolognese vom Räuchertofu V Tomatenragout saisonales Gemüse Pasta Cashew-Parmesan	19 €
Zwei Käse-Wildbratwürstchen auf Champagnerkraut Cremiges Kartoffelpüree Adorfer Senf aus heimischer Jagd R	25 €
Gebackenes Wiener Schnitzel vom Kalb Kartoffel-Gurkensalat Zitrone Preiselbeeren	32 €

Sprechen Sie uns gerne auf weitere vegetarische oder vegane Alternativen an.



SONNE STUBEN

PATISSERIE

Tiramisu-Affogato mit Vanilleeis Espresso Biskuit Mascarponecreme	9 €
Pistazien Parfait mit marinierten Zitrusfrüchten 12 € Krokant frische Minze	
Kleine französische Käseauswahl Feigensenf geröstete Nüsse	16 €
Exquisite Auswahl an Pralinen vom Brett	Stück 1,80 €
Hausgemachtes Eis und Sorbet Wahlweise aufgegossen mit Walcher Tartuffetto	je Kugel 3,20 € 4,50 €
Belvedere Vodka	6,00 €

R Regional

V Vegetarisch

Alle Gerichte nach Verfügbarkeit. Tagesaktuelle Änderungen behalten wir uns vor.