



SONNE STUBEN

VORSPEISEN & SUPPEN

Kleiner 'Sonne' Tapas Teller mit gebackenen Datteln im Speckmantel Oliven Manchego Feigensenf	9 €
Gemischter Blattsalat mit Kernölvinaigrette Granny Smith Apfel Kirschtomate Croûtons ✓	10 €
Wahlweise mit gebratenen Rinderfiletspitzen	14 €
gebratenem Fischfilet des Tages	12 €
Lauwarmer Linsen-Gemüsesalat mit mild geräucherter Entenbrust Feldsalat Balsamico-Vinaigrette	16€
Als vegetarische Variante	11 €
Carpaccio vom Kalb mit eingelegten Feigen Ziegenkäsecreme Walnuss Kresse	17 €
Schaumsuppe vom Hokkaido Kürbis geröstete Kerne steirischem Kürbiskernöl ✓	12 €
Essenz vom heimischen Wild mit Wurzelgemüse getrübten Pfannkuchenstreifen Petersilie	12 €



SONNE STUBEN

HAUPTGÄNGE

Gebratenes Filet vom Zander mit Zitronengras-Safransud Spitzpaprika junger Lauch Erbsenpüree	klein 21 € groß 28 €
Rosa gebratenes Filet vom Landschwein im Speckmantel Bohnenragout Kräuterrahmsauce	26€
Geschmorte Roulade vom Rind gefüllt mit Speck und Zwiebeln Rahmspitzkohl Rotweinjus	29€
Rosa gebratener Rücken vom Hirsch unter der Haselnusskruste Thymianjus glasierte Rosenkohlblätter	38 €
Filetsteak vom Weiderind, medium gebraten (ca.180g) Hausgemachte Steaksoße	36 €

DAZU KÖNNEN SIE FOLGENDE BEILAGEN WÄHLEN:

Pommes Frites	7 €
Wahlweise mit Trüffelbutter und Parmesan ✓	11 €
Cremiges Kartoffelpüree ✓	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

Sautierte Kartoffel-Gnocchi in Kürbisrahm	klein 16 €
gebackener Kürbis gehobelter Parmesan geröstete Kerne V (vegan möglich)	groß 24 €
Mit Ricotta & Spinat gefüllte Teigtaschen mit Safranschaum	23 €
mediterranes Gemüse halbgetrocknete Tomaten V	
Zwei Käse-Wildbratwürstchen auf Champagnerkraut	25 €
Cremiges Kartoffelpüree Adorfer Senf aus heimischer Jagd R	
Gebackenes Wiener Schnitzel vom Kalb	32 €
Kartoffel-Gurkensalat Zitrone Preiselbeeren	

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



SONNE STUBEN

PÂTISSERIE

Mandel-Affogato mit Salzkaramell gebranntes Mandeleis Espresso Sahne	9 €
Crème Brulée von der Tonkabohne marinierte Wildheidelbeeren Zitronensorbet	13 €
Hausgemachter Kaiserschmarrn, karamellisiert mit Mandeln & Rosinen Zwetschgenröster Sauerrahmeis	18€
Kleine französische Käseauswahl Feigensenf geröstete Nüsse	16 €
Exquisite Auswahl an Pralinen vom Brett	Stück 1,80 €
Hausgemachtes Eis & Sorbet Wahlweise aufgegossen mit Walcher Tartuffetto	je Kugel 3,40€ 4,50 €
Belvedere Vodka	6,00 €

R Regional

V Vegetarisch

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