

# Landgasthof zur Sonne



## Aperitif-Empfehlung

<b>Orangen Spritz</b> Orangen-Likör/ Prosecco/ Orangenscheibe	€ 5,80 0,2 l
<b>Lillet Wild Berry</b> Lillet Blanc/ Russian Wild Berry/ gefrorene Beeren	€ 5,80 0,2 l

## Vorspeisen

<b>Flädlesuppe</b> Rinderkraftbrühe	€ 5,80
<b>Kürbiscremesuppe</b> Ingwer/ Kokosnussmilch	€ 6,80
<b>Kleiner Vorspeisensalat</b> Hausdressing	€ 4,80

## Fleischgerichte

### Tagesgericht

#### **Abgebräunter Leberkäse**

Spiegelei/ Röstzwiebeln/ hausgemachter Kartoffelsalat

€ 9,50

<b>Zwiebelrostbraten vom Argentinischen Angus Rind</b> Dunkelbiersoße/ Röstzwiebeln/ hausgemachte Spätzle/ kleiner gemischter Salatteller	€ 23,50
<b>Gegrillte Ochsenbrust</b> Dunkelbiersoße/ hausgemachte Spätzle/ Speckrosenkohl	€ 16,80
<b>Hausgemachte Rinderroulade</b> Dunkelbiersoße/ hausgemachte Spätzle/ Apfel-Blaukraut	€ 16,80
<b>Geschmortes Hirschgulasch</b> hausgemachte Spätzle/ Apfel-Blaukraut	€ 17,80
<b>1 Paar Bratwürste</b> Dunkelbiersoße/ hausgemachter Kartoffelsalat	€ 9,20
<b>1 Paar Geschwollene</b> Dunkelbiersoße/ hausgemachter Kartoffelsalat	€ 9,20
<b>Currywurst</b> Pommes frites	€ 9,80

### *Schnitzel*

<b>„Almschnitzel“</b> Paniertes Schweineschnitzel/ Dunkelbiersoße/ Röstzwiebeln/ Käsespätzle/ kleine Salatgarnitur	€ 14,80
<b>Pfefferrahmschnitzel</b> <i>von der Pute, natur gebraten</i> hausgemachte Spätzle/ kleine Salatgarnitur	€ 12,80
<b>Paprikaschnitzel</b> <i>von der Pute, natur gebraten</i> hausgemachte Spätzle/ kleine Salatgarnitur	€ 12,80
<b>Pilzrahmschnitzel</b> <i>von der Pute, natur gebraten</i> hausgemachte Spätzle/ kleine Salatgarnitur	€ 12,80
<b>Schweineschnitzel</b> „Wiener Art“ Pommes frites/ kleine Salatgarnitur	€ 12,80
<b>Putenschnitzel</b> „Wiener Art“ Pommes frites/ kleine Salatgarnitur	€ 12,80

## Fischgericht

### *Tipp*

**Isländisches Arctic Char Filet**  
Pasta/ Tomatensoße/ Paprikagemüse

€ 19,50

*Der Seesaibling, wie der Arctic Char auch genannt wird, ist weit mehr als eine köstliche Delikatesse aus den Tiefen der kalten See. Auch seine inneren Werte überzeugen.*

*Neben dem hohen Omega-3-Fettsäuregehalt liefert der zu der Familie der Lachsfische gehörende Arctic Char weitere gesundheitsfördernde Inhaltsstoffe.*

**EINER DER GESÜNDESTEN, NACHHATIGSTEN & QUALIATIV  
HOCHWERTIGSTEN FISCHE.**

## Vegetarische Gerichte

<b>Folienkartoffel</b> hausgemachte Sour-Creme/ gemischter Salat	€ 9,20
<b>Schwäbische Käsespätzle</b> Röstzwiebeln/ kleiner Blattsalat	€ 11,80
<b>Portion Kartoffel-Wedges</b> hausgemachte Sour-Creme	€ 6,80

## Zum süßen Ende

<b>Heiße Liebe</b> Vanilleeis/ heiße Himbeeren/ Sahnetupfer	€ 6,80
<b>Kaiserschmarrn</b> Zimt-Zucker/ Zwetschgenröster	€ 7,20
<b>Kürbis-Dessert</b> Zimtquark	€ 6,20

Familie Rösch wünscht einen guten Appetit!