

Landgasthof zur Sonne



Aperitif

| | |
|---|--------|
| Glühwein-Spritz roter Glühwein/ Secco/ Grenadine/ Eiswürfel | € 5,90 |
| Lillet Vanilla Punch Lillet Blanc/ Orangensaft/ Vanillesirup/ Eiswürfel | € 5,90 |

Vorspeisen

| | |
|--|--------|
| Hausgemachte Flädlesuppe Rinderkraftbrühe | € 5,80 |
| Kleiner gemischter Salatteller Sonnenblumenkerne/ Hausdressing | € 5,80 |
| Lachstartar Salatbouquet/ Hausdressing | € 7,80 |

Fleischgerichte

| | |
|---|---------|
| Zwiebelrostbraten vom Argentinischen Black Angus Rind Dunkelbiersoße/ Röstzwiebeln/ Käsespätzle | € 23,50 |
|---|---------|

| | |
|--|---------|
| Rumpsteak vom Argentinischen Black Angus Rind Cognac-Pfefferrahmsoße/ Kartoffel-Wedges/ Grillgemüse | € 22,90 |
| Hausgemachte Maultasche Dunkelbiersoße/ Bratkartoffeln/ Röstzwiebeln/ kleine Salatgarnitur | € 13,80 |
| „Schwabenpfännle“ Schweinelendchen/ Champignon-Rahmsoße/ hausgemachte Spätzle/ Speckrosenkohl | € 18,80 |
| Geschmortes Hirschgulasch hausgemachtes Apfel-Blaukraut/ Preiselbeerbirne/ hausgemachte Spinatspätzle | € 18,90 |
| Pfefferrahmbraten (vom Rind) hausgemachte Spätzle/ kleine Salatgarnitur | € 18,50 |
| Gegrillte Ochsenbrust Dunkelbiersoße/ hausgemachte Spätzle/ kleine Salatgarnitur | € 17,80 |
| Currywurst Pommes frites | € 9,80 |
| 1 Paar Geschwollene Dunkelbiersoße/ hausgemachte Spätzle / kleine Salatgarnitur | € 9,80 |
| Beilagen-Änderungen: 1,00€ Aufpreis + Käsespätzle als Beilage: 3,00€ Aufpreis | |

Schnitzel

| | |
|--|---------|
| Cordon Bleu vom Schwein gefüllt mit Schinken und Käse/ Pommes frites/ kleine Salatgarnitur | € 17,80 |
| „Almschnitzel“ Paniertes Schweineschnitzel/ Dunkelbiersoße/ Röstzwiebeln/ Käsespätzle/ kleine Salatgarnitur | € 16,80 |
| „Paprikaschnitzel“ Paniertes Schweineschnitzel/ Paprikasoße/ Pommes frites/ kleine Salatgarnitur | € 14,80 |
| Schweineschnitzel „Wiener Art“ Pommes frites/ kleine Salatgarnitur | € 13,80 |
| Putenschnitzel „Wiener Art“ Pommes frites/ kleine Salatgarnitur | € 14,20 |

Pilzrahmschnitzel (*Pute, natur gebraten*) € 14,20
hausgemachte Spätzle/ kleine Salatgarnitur

Fischgerichte

Gebratener Seesaibling € 20,50
Tomatensoße/ Tomaten-Paprikagemüse/ Bandnudeln

Gegrillte Black-Tiger-Garnelen (*5 Stück*) € 16,90
Knoblauchmarinade/ Spaghetti-Nest/
hausgemachte Tomatensoße

Vegetarische Gerichte

Schwäbische Käsespätzle € 13,80
Röstzwiebeln/ kleiner Blattsalat

Gnocchi € 9,80
Tomatensoße/ Basilikumpesto

Gebackene Blumenkohlröschen € 11,90
Remoulade/ gemischter Salat

Zum süßen Ende

„Wintertraum“ € 6,80
Vanilleeis/ warme Glühweinkirschen/ Spekulatiustopping

Kaiserschmarrn € 7,80
Zimt-Zucker/ Apfelmus

Hausgemachter Zwetschgencrumble € 7,90
Amarettini-Streusel/ Vanilleeis/ Sahnetupfer

Familie Rösch und Team wünschen einen guten Appetit!