

Vorspeisen

Garnelensalat mit süßer Chillisoße^{4,N,D,9,1,2}
(Garnelensalat with Sweet Chillisosse)

9,50 Euro

Tomaten Mozzarella mit Pesto^{2,4,14,G,F}
(Tomaten mozzarella with pesto)

6,80 Euro

Suppen

Ungarische Rindergulaschsuppe^{1,2,3,9,A,I,J}
(Hungarian beef goulash soup)

5,50 Euro

Estragon Rahmragoutsuppe^{1,2,3,9,A,G,I,J}
(Tarragon ragout soup)

5,20 Euro

Kraftbrühe mit Nudeln^{1,2,3,9,I}

5,00 Euro

Cremesuppe der Saison^{1,2,3,9,A,C,G,I,J}
(Cream Soup)

5,20 Euro

Hauptgerichte vom Schwein

Main Dishes from Pork

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes dazu Salatteller^{2,3,14,A,C,G,I,J}

(Pork escalope with French fries and tossed salads)

14,20 Euro

Schiltacher Pfanne^{2,14,A,C,G}

3 Schweinemedallions in Pfefferrahmsoße, hausgemachte
Spätzle, Kroketten und ein Maultäschle

(3 filet of pork with Pepper-sauce homemade noodles, croquett and one filled pasta case)

19,80 Euro

Schweinemedallions „Bakonyer art“^{2,14,A,C,G}

3 Schweinemedallions mit „Bakonyer Pilzsoße“ auf Parmesanpolenta
dazu Salatteller

(3 filet of pork with „Bakonyer mushroomsauce“ , polenta and tossed salads)

20,10 Euro

Knoblauchsteak mit Kartoffelgratin und Butterbrokkoli^{2,14,9,A,C,G}

Mariniertes Schweinenackensteak mit Kartoffelgratin und
Butterbrokkoli

(Garlic Steak with potato graten and Broccoli)

15,20 Euro

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und ohne Bedienungsgeld.
Die Allergene und Zusatzstoffe befinden sich auf der Letzte Seit.

Hauptgerichte vom Rind

Main Dishes from beef

Ungarisches Rindergulasch mit Spätzle, dazu Salatteller^{1,2,3,9,A,C,G,I,J}

(Hungarian beef goulasch wit homemade noodles and salad)

17,50 Euro

Zartes Rindersteak mit hausgemachter Kräuterbutter dazu

pikante Kartoffelecken^{9,13,A,G}

(Rump steak with homemade potato wedges and herb butter)

23,90 Euro

Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Spätzle und Salatteller^{2,3,A,C,G,I,J}

(Swabian beef steak with onions and homemade noodles, salad)

22,50 Euro

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und ohne Bedienungsgeld.

Die Allergene und Zusatzstoffe befinden sich auf der Letzte Seit.

Hauptgerichte vom Huhn

Main dishes from chicken

Paniertes Hähnchenbrustfilet mit Kartoffelsalat und Bratensoße^{2,3,14,A,C,G,J}

(breaded chicken breastfile with potatosalad and Sauce)

15,20 Euro

Hähnchenbrustfilet neu gedacht

Hähnchenbrustfilet in Paprikarahmsoße, dazu Bandnudeln^{2,3,14,C,A,G}

(chicken breastfile with Paprikasauce and noodles)

16,30 Euro

Fitnesssalat mit Hähnchenbrustfilet^{2,3,14,A,G,I,J}

Hähnchenbrustfilet mit Gartensalat und Balsamicodressing

14,30 Euro

Hauptgerichte vom Fisch

Lachsfiletstek mit feinem Grillgemüse dazu Zitronenbutter^{2,3,D,G,A}

17,20 Euro

Zanderfilet mit Speckbohnen auf einem feinen Reisbett^{2,3,D,G,A}

16,50 Euro

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und ohne Bedienungsgeld.
Die Allergene und Zusatzstoffe befinden sich auf der Letzte Seit.

Vegetarisch

Vegetarian

Gemüserösti mit Dilljoghurt^{2,3,A,G}

12,30 Euro

Käsespätzle mit geschmälzten Zwiebeln und Salat^{2,3,A,G,I,J}

(Cheese noodles with onion and Salad)

13,90 Euro

Taiglatelle in Tomaten- Spinat- Parmesansoße^{2,3,A,G}

(Noodle with Tomato Parmesanchees sauce)

11,80 Euro

Salate und Vesper

Little Dinner

Wurstsalat^{1,2,3,9,14,A,C,G,J}

In einer Pikanter Essig Öl Senf Soße angemacht mit Zwiebeln und Brot
(Sausage salad with onion and bread)

8,80 Euro

Straßburger Wurstsalat^{1,2,3,9,14,A,C,G,J}

Wurst und Käse in einer pikanten Essig Öl Senf Soße angemacht mit Zwiebeln
und Brot
(Sausage salad with chees onion and bread)

9,60 Euro

1 Paar Bratwürste mit Kartoffelsalat^{3,16,A,G,I,J}

Mit soße

12,20 Euro

Kleiner Beilagensalat^{2,3,14,A,C,G,J}

(Small side salad)

5,40 Euro

Großer Beilagensalat^{2,3,14,A,C,G,J}

(Large side salad)

9,40 Euro

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und ohne Bedienungsgeld.
Die Allergene und Zusatzstoffe befinden sich auf der Letzte Seit.

Desserts

Panna cotta mit frischem Obst der Saison^{4,12,14,G,H}
(Panna Cotta with season Fruit)

5,20

Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne^{4,12,13,14,A,C,F,G,H,I,L,M}
(Apple strudel with vanilla ice cream and cream)

6,50

3 Kugeln gemischtes Eis mit Sahne und frisches Obst der Saison/^{4,12,14,G,H}
(Mixed ice cream with cream and season Fruit)

5,60

Gasthof Sonne

THEMENZIMMER * RESTAURANT * GEWÖLBKELLER

