

Vorspeisen

(starter)

Griechischer Salat mit Schafskäse

(greek salad with Feta)

8,80€

Fitnessalat mit gegrillten Hähnchenbruststreifen, dazu Brot Croutons

(fitness salad with grilled chicken strips and bread croutons)

13,90€

Gegrillte Garnelen mit buntem Salat und Balsamico Dressing

(grilled shrimps with salad and balsamic dressing)

14,20€

Suppen

(soups)

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen

(pumpkin soup with pumpkin seed)

5,20€

Ungarische Gulaschsuppe (mild-scharf)

(Hungarian goulash soup, mildly spiced)

5,50€

Hauptgerichte vom Schwein

(main dishes of pork)

Schweineschnitzel "Wiener Art" mit Pommes und buntem Salatteller

(pork schnitzel "Viennese style" with french fries and mixed salad)

15,20€

**Schweinemedallions auf Parmesanpolenta, mit Pilzrahmsoße
und buntem Salatteller**

(pork medallions on parmesan polenta, with mushroom cream sauce and mixed salad)

19,60€

**Schweinefiletgeschnetzeltes in pikanter Rahmsoße
mit hausgemachten Spätzle und buntem Salatteller**

(pork fillet in spicy cream sauce with homemade spaetzle and mixed salad)

18,30€

Hauptgerichte vom Rind

(main dishes of beef)

**Ungarisches Rindergulasch mit hausgemachten Spätzle
und buntem Salatteller (mild-scharf)**

(Hungarian beef goulash with homemade spaetzle and mixed salad, mildly spiced)

18,70€

Zartes Rindersteak auf Pastinakencreme und Butterbohnen

(beefsteak on parsnip cream and butter beans)

23,90€

Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Spätzle und buntem Salatteller

(roast beef with onions, homemade spaetzle and mixed salad)

22,60€

Hauptgerichte vom Huhn

(main dishes of chicken)

**Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Kroketten und Bratensoße,
dazu eine kleine Salatgarnitur**

(grilled chicken breast fillet with croquettes and gravy, served with a small salad garnish)

14,50€

Rosa gebratenes Entenbrustfilet mit Rote-Bete-Risotto und Bratensoße

(pink-roasted duck breast fillet with beetroot risotto and gravy)

17,80€

Hauptgerichte vom Fisch

(main dishes of fish)

Lachsfilet mit Grillgemüse und Butter-Zitronen-Soße

(salmon fillet with grilled vegetables and butter-onion-sauce)

17,90€

Zanderfilet auf Kürbiscreme mit gegrilltem Kürbis

(perk-perch fillet on cream of pumpkin with grilled pumpkin)

18,20€

~~

Risotto mit Saisongemüse

(risotto with seasonal vegetables)

11,00€

Burger

Sonnenburger

**Hausgemachter Burger Patty | BBQ-Soße | Salat | Cheddarkäse |
Schwarzwaldschinken | Röstzwiebeln – dazu Pommes**
*(homemade patty | BBQ-sauce | salad | cheddar cheese | Black Forest ham |
fried onions – with french fries)*

14,20€

Schiltachburger

**Hausgemachter Burger Patty | hausgemachte Cocktailsoße | Salat | Tomaten |
Cheddarkäse | geschmolzenes Lilazwiebel-Chutney – dazu Pommes**
*(homemade patty | homemade cocktail sauce | salad | tomatoes |
melted onion chutney – with french fries)*

13,50€

Badenburger

**Hausgemachter Burger Patty | Ajvarsoße | Salat | Tomaten | Cheddarkäse |
Bacon – dazu Dipperkartoffeln**
*(homemade patty | ajvar sauce | salad | tomatoes | cheddar cheese |
bacon – with wedges)*

14,50€

Gasthof Sonne

THEMENZIMMER * RESTAURANT * GEWÖLBKELLER



Veggiebuger

Hausgemachter veganer Patty | Ketchup | Mayo | Salat |
Tomaten | Essiggurken – dazu Pommes
*(homemade vegan patty | ketchup | mayonnaise | salad |
tomatoes | pickles – with french fries)*

11,50€

Lachsburger

Hausgemachter Lachs Patty | hausgemachtes Tomatenpesto | Salat |
Tomaten | Rucola – dazu Zwiebelringe
*(homemade salmon patty | homemade tomato pesto | salad |
tomatoes | rocket – with onion rings)*

16,30€

Dips zum Burger:

(additional dips):

Knoblauch-Dip <i>(garlic dip)</i>	1,50€
Honig-Senf-Dip <i>(honey mustard dip)</i>	1,50€
Cocktail-Dip <i>(cocktail dip)</i>	1,50€
Ketchup	0,80€
Mayo	0,80€

Nachtisch

(dessert)

Panna Cotta mit Erdbeersoße

(panna cotta with strawberry sauce)

5,20€

Gemischtes Eis mit Sahne

(mixed ice cream with cream and season fruits)

6,60€

Apfelstrudel mit Vanilleeis

(apple strudel with vanilla ice cream)

5,60€

~ ~ ~

Unsere Küche arbeitet mit Sous-Vide Technologie.

Als Vakuumgaren oder Sous-Vide-Garen bezeichnet man eine Methode zum Garen von Fleisch, Fisch oder Gemüse in einem Kunststoffbeutel bei relativ niedrigen Temperaturen von unter 100°C. Es ist eine Variante des Niedrigtemperaturgarens, die den höheren Wärmeaustausch eines Wasserbads (im Vergleich zum Backofen) oder temperaturgeregelten Dampf nutzt.

(Our kitchen is working with Sous-Vide technology.)

Vacuum cooking or Sous-Vide cooking is a method of cooking meat, fish or vegetables in a plastic bag at relatively low temperatures under 100°C. It is a variant of low temperature cooking that uses the higher heat exchange of a water bath (compared to an oven) or temperature controlled steam.)

~ ~ ~