



# Gasthof zur Sonne

## Suppen

Kräuterflädlesuppe <small>12,a,d,e,f</small>	4,20
Maultaschensuppe <small>12,17,a,,e,f</small>	4,50
Griessklößchensuppe <small>12,a,,e,f</small>	4,50

## Salate

Kleiner bunter Salat <small>2,3,12,,a,c,e,,g</small>	3,80
Großer bunter Salat <small>2,3,12,a,c,e,g</small>	8,80
Kartoffelsalat <small>2,12,a,c,e,g</small>	3,80

### **Fitness Salat**

mit gebratenen Putenbruststreifen  
und gerösteten Körnern 2,3,12,a,c,e,,g 11,00

### **Stuttgarter Salat**

mit gebratenen Maultaschen 2,3,12,17,a,c,e,f,g 11,00

## Speisen

### **Pfeffersteak Madagaskar**

Rumpsteak in grüner Pfeffersoße

dazu Pommes frites und ein bunter Salatteller 2,3,12 21,50

### **Zwiebelrostbraten**

mit handgemachten Spätzle und buntem Salatteller 2,3,,12,16 19,80

### **Schwabenteller**

Medaillons vom Schweinefilet in Rahmchampignons

dazu handgemachte Spätzle und ein bunter Salatteller 2,3,12, 15,80

### **Cordon Bleu**

ein mit Schinken und Käse gefülltes Schweineschnitzel

dazu Pommes frites und bunter Salat 1,2,3,8,12, 14,90

### **Schweinerückensteak mit hausgemachter Kräuterbutter**

mit Pommes frites und buntem Salat 2,3,12, 14,80

### **Rahmschnitzel d,f,e vom Schweinerücken**

mit handgemachten Spätzle und buntem Salat 14,50

### **Schweineschnitzel paniert**

dazu Pommes frites und ein bunter Salatteller 13,70

<b>Hausgemachte schwäbische Maultaschen geschmelzt</b> mit Schmelzzwiebeln dazu Kartoffelsalat	11,50
<b>Hausgemachte schwäbische Maultaschen geröstet</b> mit Ei und Kartoffelsalat	11,50
<b>Käsespätzle</b> <small>a,f</small> mit Schmelzzwiebeln dazu ein bunter Salatteller der Saison	10,80
<b>Vesperrostbraten</b> mit Zwiebeln, Bratensoße <small>2,12,e,f</small> und Brot <small>f</small> ,	14,50
<b>Tellerschnitzel</b> Schweineschnitzel paniert <small>d,f</small> mit Bratensoße <small>2,12,e,f</small> und Brot <small>f</small>	9,80
<b>Schwäbischer Wurstsalat</b> mit Stuttgarter Schinkenwurst, Schwarzwurst <sub>1,3,8,12</sub> , und Zwiebeln, dazu Brot <small>f</small>	8,90
<b>Schweizer Wurstsalat</b> mit Stuttgarter Schinkenwurst <sub>1,3,8,12</sub> , Emmentaler <small>d</small> und Zwiebeln, dazu Brot <small>f</small>	8,90
<b>Portion Allgäuer Emmentaler</b> <small>a</small> mit Zwiebeln und Brot <small>f</small>	8,50

## Alkoholfreie Getränke

Coca Cola <sup>2,3,11</sup> , Fanta <sup>2,3,17</sup> Spezi <sup>2,3,11,17</sup>	0,3 l	2,70	0,4 l	3,20
Coca Cola light	0,33 l Flasche			2,90
Bitter Lemon <sup>10</sup>	0,3 l	2,90	0,4 l	3,40
Apfelschorle naturtrüb	0,3 l	2,70	0,4 l	3,20
Saftschorle Johannisbeere (Nektar) Orange, Traube rot	0,3 l	2,70	0,4 l	3,20
Glas Tafelwasser	0,3 l	2,20	0,4 l	2,60
Flasche Mineralwasser Ensinger Gourmet	0,25 l	2,50	0,75 l	4,80
Orangensaft – Traubensaft - Apfelsaft – Johannisbeernektar	0,2 l	2,80	0,4 l	3,60

## **Biere**

### Frisch vom Fass gezapft:

Schwaben Bräu Urtyp	0,3 l	2,70	0,5 l	3,50
Schwaben Bräu Meisterpils	0,3 l	2,90	0,5 l	3,70
Sanwald Hefe Weizen hell	0,3 l	2,90	0,5 l	3,70
Radler	0,3 l	2,70	0,5 l	3,50
Russ	0,3 l	2,90	0,5 l	3,70

### Aus der Flasche:

Sanwald Hefe Weizen dunkel	0,5 l	3,70
Sanwald Kristall Weizen	0,5 l	3,70
Sanwald Hefeweizen Alkoholfrei	0,5 l	3,70
Clausthaler Alkoholfrei	0,5 l	3,70

## **Weißwein / Rose**

	0,25 l
Grunbacher Wartbühl Riesling trocken	4,50
Willsbacher Riesling trocken	4,70
Jechtinger Vulkanfelsen Grauburgunder trocken	4,80
Haberschlachter Heuchelberg Rose halbtrocken	4,60
Jechtinger Spätburgunder Weißherbst trocken	4,80

## **Rotwein**

	0,25 l
Eberstädter Eberfürst Trollinger trocken	4,80
Willsbacher Trollinger mit Lemberger halbtrocken	4,70
Lemberger	4,90
Grantschener Wildenberg Lemberger trocken	4,80
Jechtinger Vulkanfelsen Spätburgunder trocken	4,80
Lauffener Schwarzriesling	4,50

<b>Schorle</b>	Rot / Weiß / Rose	2,90
----------------	-------------------	------

## Kaffee

Espresso <sup>11</sup>	1,80
Doppelter Espresso <sup>11</sup>	3,30
Tasse Kaffee <sup>11</sup>	2,20
Cappuccino <sup>11,d</sup>	2,60
Milchkaffee <sup>11,d</sup>	2,60
Latte Macchiato <sup>11,d</sup>	3,20
Glas Tee alle Sorten	2,20
Glühwein <sup>9,m</sup>	4,00

## Spirituosen 2,cl

Obstler	2,40
Opas Hausschnaps	2,80
Zwetschge	2,40
Jägermeister	2,50
Kirsch	2,80
Himbeere	2,80
Willi	2,80
Mirabelle	2,80
Ramazotti	3,00
Malteser Aquavit	3,00
Underberg	3,00
Fernet Branca	2,80
Averna	2,80

Campari Soda <sup>2</sup>	4 cl	4,50
Campari Orange <sup>2</sup>	4cl	4,80
Aperol Sprizz <sup>2,10</sup>	0,25 l	5,00
Glas Prosecco/Sekt	0, 1 l	3,20
Prosecco	0,7 l	21,00
Henkel trocken	0,7 l	24,00

Alle Preise in Euro, inkl. Gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung.

Zusatzstofflegende finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte

Aufgrund der derzeitigen gesetzlichen Bestimmungen, müssen folgende Zusatzstoffe und Allergene bei Lebensmitteln kenntlich gemacht werden.

In dieser Speisekarte erkennen Sie die Kennzeichnung an den kleinen, Nummern und Buchstaben hinter der jeweiligen Zutat.

**Kennzeichnungspflichtige**

**Zusatzstoffe:**

1. mit Konservierungsstoff
2. mit Farbstoff
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Süßungsmittel Saccharin
5. mit Süßungsmittel Cyclamat
6. mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalanin
7. mit Süßungsmittel Acesulfam
8. mit Phosphat
9. geschwefelt
10. chininhaltig
11. coffeinhaltig
12. mit Geschmacksverstärker
13. geschwärzt
14. gewachst
15. gentechnisch verändert
16. Gewürz Kurkuma zur Farbgebung
17. Stabilisator

**Allergene:**

- a. Eier
- b. Sesam
- c. Soja
- d. Milch – Lactose
- e. Sellerie
- f. f.=Weizen–Gluten/,f.G =Gersten –Gluten/f.H=Hafer-Gluten/  
f f.R=Roggen-Gluten/f.D=Dinkel-Gluten/f.E=Emmer-Gluten
- g. Senf
- h. Fisch
- i. Erdnüsse
- j. Krebstiere
- k. Nüsse
- l. Weichtiere
- m. Schwefeldioxid – Sulphit
- n. Lupinien
- o.

Trotz größtmöglicher Sorgfalt bei der Herstellung können neben den angegebenen Allergenen in all unseren Speisen auch Spuren von anderen Stoffen oder Erzeugnissen enthalten sein, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.