



Gasthof zur Sonne

Suppen

Kräuterflädlesuppe <small>12,a,d,e,f</small>	4,70
Maultaschensuppe <small>12,17,a,,e,f</small>	4,90
Griessklößchensuppe <small>12,a,,e,f</small>	4,90

Salate

Kleiner bunter Salat <small>2,3,12,,a,c,e,,g</small>	4,50
Kartoffelsalat <small>2,12,a,c,e,g</small>	4,50
Großer bunter Salat <small>2,3,12,a,c,e,g</small>	8,90
wahlweise	
mit gebratenen Putenbruststreifen	3,00
oder	
mit gebratenen Maultaschen <small>8,a,e,f,g</small>	3,00

Hauptspeisen

Pfeffersteak Madagaskar

Rumpsteak in grüner Pfeffersoße ^{2,12,e,f}
dazu Pommes frites

22,50

Zwiebelrostbraten vom Weiderind mit Bratensoße ^{2,12,e,f}

dazu handgemachte Spätzle ^{a,d,f}

20,80

Schwabenteller

Medaillons vom Schweinefilet in Rahmchampignons ^{e,f,2,12}
dazu handgemachte Spätzle ^{a,d,f}

15,80

Cordon Bleu

ein mit Schinken ^{1,3,17} und Käse ^d gefülltes Schweineschnitzel
dazu knusprige Pommes frites

14,70

Unsere beliebten Schnitzel

Schweineschnitzel „Schweizer Art“

mit Schinken ^{1,3,17} und Käse ^d überbacken
dazu Kartoffelkroketten ^f

14,70

Rahmschnitzel ^{d,f,e} vom Schweinerücken

dazu handgemachte Spätzle ^{a,d,f}

14,50

Pfefferschnitzel ^{d,f,e} vom Schweinerücken

dazu handgemachte Spätzle ^{a,d,f}

14,50

Schweineschnitzel „Pusta Art“ ^{f,e}

dazu knusprige Pommes frites

14,50

Schweineschnitzel paniert ^{a,f} in der Pfanne gebraten

dazu knusprige Pommes frites

13,70

Bei Lebensmittelunverträglichkeit wenden Sie sich bitte an unseren Service

Unsere schwäbische Seite

Hausgemachte schwäbische Maultaschen geschmelzt mit Knusperzwiebeln dazu schwäbischer Kartoffelsalat 1,2,8,12,e,g	11,80
Hausgemachte schwäbische Maultaschen geröstet mit Ei dazu schwäbischer Kartoffelsalat 1,2,8,12,e,g	11,80
Linsen f mit handgemachten Spätzle a,d,f dazu ein Paar Saitenwürste 1,3,8,17	11,80
Hausgemachte Leberspätzle a,f geröstet mit Ei dazu schwäbischer Kartoffelsalat 1,2,8,12,e,g	11,50
Hausgemachte Käsespätzle mit Bergkäse a,f dazu Knusperzwiebeln und ein Salatteller der Saison 3,12,a,c,e,g	11,50
Vesperrostbraten mit Zwiebeln, Bratensoße 2,12,e,f und Brot f,	15,50
Tellerschnitzel Schweineschnitzel paniert d,f mit Bratensoße 2,12,e,f und Brot f	9,80
Wurstsalat mit Stuttgarter Schinkenwurst ^{1,3} , Zwiebeln Essig & Öl dazu Brot. f	8,90
wahlweise mit Schwarzwurst 1,3,8,12, oder Emmentaler Käse d	je 1,00

Bei Lebensmittelunverträglichkeit wenden Sie sich bitte an unseren Service

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola ^{2,3,11} , Fanta ^{2,3,17} Spezi ^{2,3,11,17}	0,3 l	2,70	0,4 l	3,20
Coca Cola light	0,33 l Flasche			2,90
Bitter Lemon ¹⁰	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 _{fG}	0,3 l	3,10	0,5 l	3,90
Sanwald Hefe Weizen hell _f	0,3 l	3,30	0,5 l	4,30
Kellerbier Naturtrüb Dinkelacker _{fG}			0,4 l	3,90
Radler _{fG}	0,3 l	3,10	0,5 l	3,90
Russ _f	0,3 l	3,10	0,5 l	4,30

Aus der Flasche:

Schwaben Bräu Das Schwarze _{fG}	0,5 l	4,30
Sanwald Hefe Weizen dunkel _f	0,5 l	4,30
Sanwald Kristall Weizen _f	0,5 l	4,30
Sanwald Hefeweizen Alkoholfrei _f	0,5 l	4,30
Clausthaller Alkoholfrei _{fG}	0,5 l	4,30

Weißwein / Rose im Klassischen Henkelglas 0,25 l

Grunbacher Wartbühl Riesling trocken	4,90
Rohracker Lenzenberg Riesling trocken	4,90
Willsbacher Riesling trocken	5,20
Haberschlachter Heuchelberg Rose halbtrocken	4,80

Weißwein / Rose im Weinkelch 0,20 l

Jechtinger Spätburgunder Weißherbst	5,50
Jechtinger Vulkanfelsen Grauburgunder trocken	5,40
Rohracker Lenzenberg „Bix“ Cuvee aus Steillage	6,80

Rotwein im Klassischen Henkelglas 0,25 l

Eberstädter Eberfürst Trollinger trocken	5,50
Rohracker Lenzenberg Trollinger Edition trocken	4,90
Willsbacher Trollinger mit Lemberger halbtrocken	5,20
Grantschener Wildenberg Lemberger trocken	5,50
Lauffener Schwarzriesling	4,90

Rotwein im Weinkelch 0,20 l

Jechtinger Vulkanfelsen Spätburgunder trocken	5,50
Rohracker Pinot Noir trocken aus Steillage	7,20

Schorle Rot / Weiß / Rose 3,40

Alle Weine sind QBA / Alle Weine enthalten Sulfite

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal

Kaffee

Espresso ¹¹	2,10
Doppelter Espresso ¹¹	3,30
Tasse Kaffee ¹¹	2,60
Cappuccino ^{11,d}	2,90
Milchkaffee ^{11,d}	2,90
Latte Macchiato ^{11,d}	3,80
Glas Tee alle Sorten	2,60
Glühwein ^{9,m}	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 ²	4 cl	4,50
Campari Orange ²	4cl	4,80
Aperol Sprizz ^{2,10}	0,25 l	5,00
Piccolo Rotkäppchen	0,1 l	7,00
Prosecco	0,7 l	23,00
Henkel trocken	0,7 l	28,00

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.