

Speisekarte gültig ab 5. April 2019



Liebe Gäste,

wir heißen Sie recht herzlich im Hotel Sonnenhof willkommen.

Wir freuen uns, dass Sie heute bei uns zu Gast sind
und wünschen Ihnen einen guten Appetit
sowie einen angenehmen Aufenthalt in Kleinaspach.

Ihre Familie Ferber und das Sonnenhof-Team

Unsere warme Küche hat für Sie geöffnet:

Montag, Dienstag, Mittwoch ab 15:00 Uhr

Donnerstag ab 10:00 Uhr

Freitag, Samstag ab 9:00 Uhr &

Sonntag: 9:00 bis 18:00 Uhr

Zwischen 14.00 Uhr bis 17.00 Uhr sowie von 22.00 Uhr bis 23.00 Uhr
können Sie aus unserer kleinen Karte wählen.

**Freitag und Samstag gilt jeweils ab 20.00 Uhr
eine Extra Speise- und Getränkekarte.**

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.
Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen
allergenen Zutaten. Unser Küchenteam kann ggf. auch auf Ihre persönlichen Bedürfnisse eingehen.

Vorspeisen:

Lauwarmer Maultaschensalat

mit Kräuter-Speck-Vinaigrette und Salatspitzen (3) (7) (15)

Matjesfilet

mit Mango-Pfeffer-Vinaigrette, mariniertem Spargel
und Bärlauch-Kartoffelküchlein

Räucherlachs

mit Spargelsalat, Eier-Vinaigrette und Reibekuchen

Schneckenpfännle

Weinbergschnecken mit Kräuterbutter überbacken, dazu Toastbrot

Suppen:

Leberknödelsuppe

Maultaschensuppe (3) (15)

Cremesuppe der Saison

Deftige Gulaschsuppe

mit Bauernbrot

Saisonale Angebote und Tagesempfehlung....

~ Fragen Sie unser Servicepersonal nach dem täglichen Angebot ~

Salate:

Beilagensalat

klein und groß

Salatteller "Klassik"

Salatvariation in Joghurtdressing mit Käse-Schinken-Röllchen,
dazu Baguette und Butter (3) (15)

Salatteller "Weinbergstube"

Salatvariation in Joghurtdressing mit gebratenen Putenbruststreifen,
gebratenen Mischpilzen, dazu Baguette und Butter

Salatteller "Tiroler Art"

würzig marinierte Salate mit Bergkäse, gebratenen Pilzen,
gegrillten Rindfleischstreifen und gerösteten Kartoffeln

Salatteller "Schwabenland"

Salatvariation in Kräuter-Senf-Dressing mit gebratenen Maultaschenstreifen
und kleinem Schnitzel vom Schweinelendchen (3) (15)

Für den kleinen Hunger...

Tomaten-Schinken-Käse-Toast

an bunter Salatgarnitur (3) (15)

Strammer Max „Tiroler Art“

knuspriger Bauernlaib mit Tiroler Schinken, Schmorzwiebeln, Bergkäse
und Spiegeleiern an einer Salatgarnitur (7)

Gebackener Camembert

mit Preiselbeeren, Obstgarnitur, Toast und Butter

Jägertoast

Schweinemedallions auf Toast mit Mischpilzen, Speck, Zwiebeln
und Käse überbacken an einer bunten Salatgarnitur (3) (7) (19)

Hauptgerichte:

Fisch...

Gebratenes Lachsfilet

mit Limonen, Tomaten, Kräuterbutter, Blattspinat und Rosmarin-Drillinge

Vegetarisches...

Schwäbische Käsespätzle

mit Röstzwiebeln

Gemüsepfännle

Variation von marktfrischem Gemüse der Saison mit Rahmkartoffeln, gebratenen Pilzen und Spiegelei

Des isst dr Schwob au gern...

Gebräunter Fleischkäse

mit geschmorten Zwiebeln, Bratensoße, Spiegelei und Salatgarnitur (2) (3) (4) (15)

Schwäbisches Linsengemüse

mit Saitenwürstle und Spätzle (3) (15) (19)

Geschmelzte Maultäschle

mit Zwiebelschmelze und Kartoffelsalat (3) (7) (15)

Gaisburger Marsch

deftiger Rindfleisचेintopf mit Kartoffelschnitz, Gemüse und Spätzle

Geschmorte Schweinebäckchen

im Pfännle serviert mit RotweinsöÙe, Gemüsevariation und Speck-Bratkartoffeln (3) (7) (19)

Schwabenpfännle

Schweinelendchen mit ChampignonrahmsöÙe, Käsespätzle und Maultäschle

Hauptgerichte:

Weinstadt-Klassiker...

Tiroler Gröstl

Bratkartoffeln mit Rindfleisch, Speck, Zwiebeln und Spiegeleiern
im Pfännle serviert (3) (7) (19)

Gekochte Rinderbrust

mit Meerrettichsoße, Preiselbeeren, Gemüsevariation
und Speck-Bratkartoffeln (3) (7) (19)

Schweinebraten

mit feinem Bratenjus, Semmelknödeln und Krautsalat

Putenschnitzel

mit Pfeffersoße, Gemüsevariation der Saison und Kartoffelrösti (3) (7) (19)

Schnitzel Wiener Art

in Butterschmalz gebraten mit Pommes frites

Rahmschnitzel

mit Champignonrahmsoße und Spätzle

Schweinefiletspitzen

in leichter Senf-Pfeffer-Soße mit Bandnudeln

Gefülltes Schweineschnitzel

mit Obatzer-Füllung und Bratkartoffeln (3) (7) (19)

Schweinemedallions „Jägerart“

mit Mischpilz-Speck-Soße, Gemüsevariation und Kartoffelkroketten

Rostbraten

mit Trollingersoße, geschmorten Zwiebeln und Spätzle

Vesper:

Schweizer Wurstsalat

mit Aspacher Landbrot (3) (11) (18) (19)

Schwäbischer Wurstsalat

mit Aspacher Landbrot (3) (11) (18) (19)

Schweinebraten dünn aufgeschnitten

mit Zwiebel-Senf-Vinaigrette, frischem Meerrettich und Bauernbrot

Hausgemachte Spanferkelsülze

mit Kräuter-Vinaigrette, Zwiebelringen und Speck-Bratkartoffeln

Vesperbrett

mit verschiedener Wurst, Schinken, Landjäger und Käse,
dazu Landbrot und Butter (3) (7) (11) (15)

Käsebrettle

würzige Käseauswahl reichlich garniert, mit Feigensenf und Vollkornbrot

Desserts:

Apfelstrudel

mit Schlagsahne und Vanilleeis

Schokoladen-Mousse

mit leichter Chili-Note, parfümierten Erdbeeren und Mangosorbet

Eisbecher:

Gemischtes Eis

mit Schlagsahne und Obstgarnitur

Heiße Liebe

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagsahne

Schwarzwaldbecher

Schokoladeneis, Vanilleeis und Erdbeereis
mit Sauerkirschen, Schlagsahne und Schokoraspeln

Amarenabecher

Schokoladeneis, Stracciatellaeis und Kirscheis
mit Amarenakirschen, Fruchtsoße und Schlagsahne

Hausgemachte Kuchen und Torten:

Stück Himbeersahnetorte

Stück Käsesahnetorte

Stück Apfelkuchen

Stück Vierfruchtkuchen

Stück Käsekuchen

Stück Schokotorte

Stück Schwarzwälderkirchtorte

Stück Sachertorte

Aufschlag für Sahne

Portion Sahne

Saisonale Angebote für Eisbecher sowie Kuchen und Torten
erfragen Sie bitte bei unserem Servicepersonal.

Kleine Karte von 14.00 Uhr bis 17.00 Uhr und von 22.00 Uhr bis 23.00 Uhr

Suppen:

Maultaschensuppe (3) (15)

Deftige Gulaschsuppe mit Bauernbrot

Salate:

Beilagensalat
klein und groß

Salatteller "Klassik"

Salatvariation in Joghurtdressing mit Käse-Schinken-Röllchen,
dazu Baguette und Butter (3) (15)

Salatteller "Weinbergstube"

Salatvariation in Joghurtdressing mit gebratenen Putenbruststreifen,
gebratenen Mischpilzen, dazu Baguette und Butter (3) (7) (19)

Warme Gerichte:

Tomaten-Schinken-Käse-Toast
an bunter Salatgarnitur (3) (15)

Gebräunter Fleischkäse
mit geschmorten Zwiebeln, Bratensoße, Spiegelei und Salatgarnitur (2) (3) (4) (15)

Gebackener Camembert
mit Preiselbeeren, Obstgarnitur, Toast und Butter

Geschmelzte Maultäschle
mit Zwiebelschmelze und Kartoffelsalat (3) (15)

Warme Gerichte:

Schnitzel Wiener Art

in Butterschmalz gebraten mit Pommes frites

Rahmschnitzel

mit Champignonrahmsauce und Spätzle

Schweinefiletspitzen

in leichter Senf-Pfeffer-Soße mit Bandnudeln

Schweinemedallions „Jägerart“

mit Mischpilz-Speck-Soße, Gemüsevariation und Kartoffelkroketten

Zwiebelrostbraten

mit deftigem Landbrot

Rostbraten

mit Trollingersauce, geschmorten Zwiebeln und Spätzle

Vesper:

Belegtes Brot mit Käse

garniert mit Zwiebelringen und Tomaten

Belegtes Brot mit gemischtem Schinken

und Essiggemüse garniert (3) (7) (11) (15) (19)

Schweizer Wurstsalat

mit Aspacher Landbrot (3) (11) (18) (19)

Schwäbischer Wurstsalat

mit Aspacher Landbrot (3) (11) (18) (19)

Vesperbrett

mit verschiedener Wurst, Schinken, Landjäger und Käse,
dazu Landbrot und Butter (3) (7) (11) (15)