



*gültig vom 8. bis 19. September 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 und einen angenehmen Aufenthalt in Kleinaspach.

**Ihre Familie Ferber und das Sonnenhof-Team**

**Öffnungszeiten Alaska-Restaurant  
Täglich von 11.30 Uhr bis 23.00 Uhr**





## Vorspeisen

**Ziegenkäse im Kataifi-Teig gebacken**  
mit Salatspitzen, Holunder-Waldbeer-Vinaigrette und Honigfeigen

**Coppa vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein**  
mit lauwarmem Pfifferlingsalat und Baguette

**Räucherlachs**  
mit Reibekuchen, Salatgarnitur und Sauerrahmdip

## Suppen

**Tafelspitzkraftbrühe**  
mit Maultasche, Grießnocke und Gemüseeinlage <sup>(3)</sup> <sup>(15)</sup>

**Deftige Gulaschsuppe**  
mit Bauernbrot

**Pfifferlingrahmsuppe**  
mit Schwäbisch-Hällischem Coppa und Kracherle

## Leckere Salate

**Beilagensalat**

**Salatteller "Försterinart"**  
Salatvariation in Frenchdressing mit gebratenen Putenbruststreifen,  
gerösteten Brotwürfeln und sautierten Pilzen

**Salatteller "Con Carne"**  
würzig marinierte Salate in Kürbiskernöl mit gebratenen Rindfleischstreifen,  
frischem Meerrettich, Toastbrot und Butter

**Salatteller "Alaska"**  
Salatvariation in Sauerrahmdressing mit Mais, Paprika und Zwiebeln  
sowie gebratenen Lachsfiletstreifen und Baguette

(3) mit Antioxidationsmittel; (15) mit Nitritpökelsalz





## **Für den kleinen Hunger**

**Schweizer Wurstsalat**  
mit Aspacher Landbrot (3) (11) (18) (19)

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

## **Hauptgerichte**

**Schwäbische Käsespätzle**  
mit Röstzwiebeln

**Pfifferlinge à la Creme**  
mit Wildkräuter-Serviettenknödel und lauwarmer Tomatenvinaigrette

**Gebratenes Lachsfilet**  
mit Limonen, Tomaten, Kräuterbutter, Blattspinat und Rosmarin-Drillinge

**Schweineschnitzel nach Wiener Art**  
mit Pommes frites

**Schweineschnitzel „Jägerart“**  
Natureschnitzel mit Mischpilz-Speck-Soße und Spätzle (3) (7) (19)

**Maishähnchenbrust**  
mit Rahmpfifferlingen in leichter Kräuter-Sahne-Soße und Bandnudeln

**„Schwabentraum“**  
Schweinemedallions mit einem Mischpilz-Gemüse-Ragout,  
Maultasche, Würstle, Speck, Spätzle und einem Salatteller (3) (7) (19)

**Rinderfiletgeschnetzeltes**  
in Pfefferrahmsoße mit Kartoffelkroketten

**Zwiebelrostbraten**  
mit Trollingersoße, geschmorten Zwiebeln und Spätzle

**Rumpsteak vom australischen Black Angus Rind (200 gr)**  
mit Kräuterbutter, Grillgemüse und Steakhouse Pommes

**Filetsteak vom südamerikanischen Angus Rind (200 gr)**  
mit Kräuterbutter, Grillgemüse und Steakhouse Pommes

(2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Antioxidationsmittel, (4) mit Geschmacksverstärker, (7) mit Phosphat  
(11) mit Süßungsmittel, (15) mit Nitritpökelsalz, (18) unter Schutzatmosphäre, (19) mit Säuerungsmittel





## **Desserts**

*Als besondere Empfehlung möchten wir Ihnen unsere Patisserie ans Herz legen.  
Probieren Sie unsere hausgemachten Süßspeisenkreationen...*

### **Mango-Erdbeer-Tiramisu im Glas**

mit frischen Erdbeeren, Mangoconfit und Löffelbiskuits

### **Dreierlei Mousse**

Erdbeer-Joghurt-, Schoko-Chili- und Passionsfruchtmousse  
mit frischen Beeren und Rosenwasser-Baumkuchen

## **Eisbecher**

### **Gemischtes Eis**

mit Schlagsahne und Obstgarnitur

### **Heiße Liebe**

Vanilleeis

mit heißen Himbeeren und Schlagsahne

### **Schwarzwaldbecher**

Schokoladeneis, Vanilleeis und Erdbeereis  
mit Sauerkirschen, Schlagsahne und Schokoraseln

### **Erdbeer-Eierlikör-Becher**

Vanilleeis

mit frischen Erdbeeren, Eierlikör und Schlagsahne

### **Amarenabecher**

Schokoladeneis, Stracciatellaeis und Kirscheis  
mit Amarenakirschen, Fruchtsoße und Schlagsahne

SEIT



1950

