

Speisekarte 'Landhaus am Sonnenhof'  
gültig ab 4. September 2019

Liebe Gäste,

wir begrüßen Sie recht herzlich in  
unserem rustikalen Kaminstüble mit seinem  
alten Kachelofen und den antiken Uhren.

Märchenhaftes Ambiente für  
unvergessliche Abende.

Wir freuen uns, Sie begrüßen  
zu dürfen und wünschen Ihnen  
angenehme Stunden in unserem Haus.

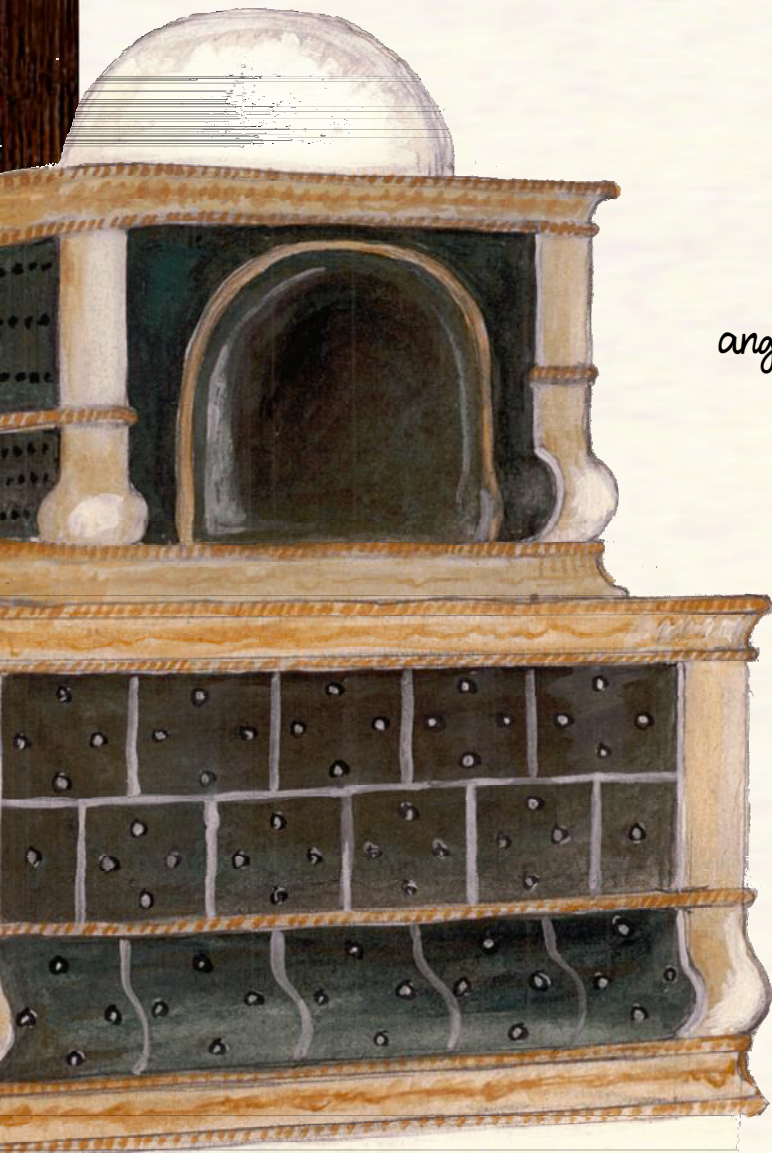
Ihre Familie Ferber  
und das Landhaus-Team

Öffnungszeiten:

Montag ab 14.30 Uhr (nur Kaminstüble)

Dienstag bis Samstag ab 14.30 Uhr

Sonn- und Feiertag ab 11.30 Uhr



## Vorspeisen

Gebackener Ziegenkäse  
mit pikantem Holunderblüte-Kürbis-Chutney  
und Wildkräutersalat

Carpaccio von der gebratenen Kalbshälfte  
mit Balsamico-Olivenöl-Marinade, Pilzen der Saison,  
Pecorino und Salatbukett

Gebratene Riesengarnelen  
an pikanter Paprikasoße und Wildkräutersalat

## Suppen

Steinpilz-Kartoffel-Rahmsuppe  
mit Kracherle und frischen Kräutern

Rinderkraftbrühe  
mit gefüllten Kräuterflädle, Fleischklößchen und Grießnocke

## Salate

### Beilagensalat

#### Fitness-Salat

Blattsalate in Balsamicodressing mit Paprikawürfeln,  
Kirschtomaten und gebratenen Zucchini

#### Steakhouse Salat

Blattsalat mit Rauchdressing, feinen gegrillten Rindfleischstreifen  
und gebackenen Kartoffelwürfeln

#### Landhaus-Salat

Salatvariation mit Hausdressing, gebratenen Hähnchenbruststreifen,  
sautierten Pilzen der Saison und Bergbrot

## Fleischlose Hauptgerichte oder als Zwischengang

### Frischkäse-Maultaschen

mit Parmesan-Nuss-Butter auf Abblinsengemüse

Bolognese von Gemüse und Sojaschrot  
mit Sonnenblumenpesto und grünen Nudeln

## Hauptpeisen

Gebratenes Lachsforellenfilet  
mit Meerrettichsoße, Wirsinggemüse, Rote Bete und Grießschnitte

Cordon bleu von der Maishähnchenbrust  
mit Butterkartoffeln und Preiselbeeren

Zartes Filetsteak (200 gr)  
in Pfeffer-Tomaten-Butter gebraten  
mit Prinzessbohnen und Steakhouse Pommes

Zwiebelrostbraten vom Weiderind  
mit Trollingersoße, gebratenen Zwiebeln, Maultaschen  
und Röstkartoffeln

Geschmorte Ochsenbäckle  
mit Burgundersoße, Gemüsevariation  
und hausgemachten Kroketten

Ragout vom heimischen Reh  
in Preiselbeersauce mit Pilzen der Saison  
und hausgemachten Semmelknödeln

Landhaus-Lendchen  
Medaillons von Rind und Schwein mit Rahmpilzen,  
Sauce Béarnaise, Gemüsevariation  
und hausgemachten Spätzle

## Desserts

### Apfelküchle

in Bierteig gebacken mit Zimtzucker und Vanilleeis

### Kürbiskern-Honig-Parfait

mit parfümiertem Zwetschgenragout

### Landhaus-Dessertteller

Lassen Sie sich von unserem Küchenteam überraschen...!

SEIT



1950