

gültig ab 1. Oktober 2022

Schwäbisches mit allen Sinnen genießen in Oma Inge's Wirtschaft

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

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.

Suppen

Rinderkraftbrühe

mit Maultaschen und frischem Schnittlauch

Deftige Gulaschsuppe

mit Aspacher Landbrot

Salate

Beilagensalat

verschiedene Rohkost und Blattsalate mit Hausdressing

Lauwarmer Maultaschensalat

mit Kräuter-Senf-Marinade, knusprigen Speckstreifen und Blattsalat (2) (3)

Salatteller mit Schnitzel

verschiedene Rohkost, Blattsalate, Hausdressing,
knusprig gebratene Schnitzelstreifen und Preiselbeer-Gsälz

Salatteller mit Putenbrust

verschiedene Blattsalate, Tomaten, Gurken, Mais, Hausdressing,
gebratene Putenbruststreifen, sautierte Pilze und Baguette

Etwas für den kleinen Hunger aus Oma Inge's Zeiten

Knackige Soidawürschtle

mit schwäbischem Kartoffelsalat und Senf (2) (3) (7)

Toast Hawaii

knuspriges Toastbrot mit Schinken, Ananas, Käse und Preiselbeeren (2) (3) (7)

(2) mit Konservierungsstoff; (3) mit Antioxidationsmittel; (7) mit Phosphat

Hauptgerichte

Käsespätzle

Spätzle mit würzigem Käse, Kräuterrahm und Röstzwiebeln

Schwäbische Maultaschen

mit Butter-Zwiebelschmelze und Kartoffelsalat

Linsengemüse

mit Spätzle und Soidawürschtle (2) (3) (7)

Gebräunter Fleischkäse

mit Brägele, geschmorten Zwiebeln, Bratensoße und Spiegelei (2) (3) (7)

Rahmschnitzel

Natur gebratenes Schnitzel mit Pilzsoße und geschmelzten Spätzle

Schweinemedallions

mit RahmsöÙe, sautierten Pilzen, Gemüsevariation der Saison und Kartoffelkroketten

Tellerschnitzel von der Putenbrust

mit Pommes frites und Preiselbeer-Gsälz

Schwäbischer Sauerbraten

mit feinem SahneseöÙle und geschmelzten Spätzle

Rostbraten

mit BratensoÙe, geschmorten Zwiebeln und geschmelzten Spätzle

(2) mit Konservierungsstoff; (3) mit Antioxidationsmittel; (7) mit Phosphat

Deftiges Bergbrot herzhaft belegt...

mit eingemachtem Käse und paniertem Schweineschnitzel
an einer Salatgarnitur

mit Rauchfleisch, Spiegeleiern und Essiggurken
an einer Salatgarnitur (2) (3) (7)

mit gebackenem Camembert, Birnen und Preiselbeeren-Butter
an einer Salatgarnitur

Vesper

Opa Karle's 'Vesperbrettle'

Rauchfleisch, gekochter Schinken, Büchsenwurst, Camembert,
Essiggurken, Tomaten, Gurken, Aspacher Landbrot und Butter (2) (3) (7)

Wurstsalat

von schwäbischer Schinkenwurst, Essiggemüse mit Aspacher Landbrot und Butter

mit Schwarzwurststreifen (2) (3) (7)

oder mit Käsestreifen

(2) mit Konservierungsstoff; (3) mit Antioxidationsmittel; (7) mit Phosphat

Desserts

Schokoladen-Maultaschen

mit Marzipan-Vanille-Soße und Rum-Waldbeeren

Apfelstrudel

mit Schlagsahne und Vanille-Eiscreme

Eisbecher

Gemischtes Eis

Vanilleeis, Schokoladeneis und Erdbeereis mit Schlagsahne

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

(2) mit Konservierungsstoff; (3) mit Antioxidationsmittel; (7) mit Phosphat