

gültig ab 21. April 2023

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

Spargelcremesuppe

mit Spargelstückchen und Sahnehaube

Würzige Gulaschsuppe

mit Rindfleisch, Kartoffelschnitz und Aspacher Landbrot

Salate

Beilagensalat

verschiedene Rohkost und Blattsalat 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, Paprika, Hausdressing,
gebratene Putenbruststreifen und Baguette

(2) mit Konservierungsstoff; (3) mit Antioxidationsmittel

Spargel-Gerichte

Portion frischer Stangenspargel

serviert mit Kräuterflädle und Sauce Hollandaise

Zum Spargel empfehlen wir

Variation vom gekochten Schinken (3) (15)

Schweinemedallions

Schnitzel Wiener Art

Hauptgerichte

Käsespätzle

Spätzle mit würzigem Käse, Kräuterrahm und Röstzwiebeln

Gemüsepfännle

Gemüsevariation der Saison mit sautierten Pilzen,
Rahmkartoffeln und Spiegelei

Gebackenes Schollenfilet

mit Kartoffelsalat und Remouladensoße

Geschmelzte Maultaschen

mit Butter-Zwiebelschmelze und Kartoffelsalat

Jägerschnitzel

Natur gebratenes Schnitzel mit Jägersoße und geschmelzten Spätzle

Schweinemedallions

mit Pilzrahmsoße, Gemüsevariation und Kartoffelkroketten

Putenschnitzel Wiener Art

mit Zitronenecken und Pommes frites

Rostbraten

mit Bratensoße, geschmorten Zwiebeln und geschmelzten Spätzle

(3) mit Antioxidationsmittel; (15) mit Nitritpökelsalz

Etwas für den kleinen Hunger aus Oma Inge's Zeiten

Knackige Saitenwürstle

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

Toast Hawaii

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

Gebackener Camembert

mit Preiselbeeren, frittierter Petersilie, Obstgarnitur und Toastbrot

Jägertost

Schweinemedallions auf Toast mit Pilzen, Speck, Zwiebeln und Käse überbacken an einer Salatgarnitur

Bauernbrot herzhaft belegt...

mit eingemachtem Käse und paniertem Schweineschnitzel
an einer Salatgarnitur

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

Schwäbisches Vesper

Opa Karle's 'Vesperbrettle'

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

Wurstsalat

mit Käsestreifen (2) (3) (7)

Wurstsalat

mit Schwarzwurststreifen (2) (3) (7)

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

Desserts

Apfelstrudel

mit Vanillesoße und Schlagsahne

Veganes Schoko-Noisette-Törtchen

mit flüssigem Herz, Erdbeer-Carpaccio und Passionsfruchtsorbet

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

Ananas-Kokos-Becher

Kokoseis, Vanilleeis und Zitroneneis
mit Batida de Coco, Ananasgrütze, frischen Kokosraspeln und Schlagsahne (2)

Mango-Erdbeer-Becher

Mango-Joghurteis, Vanilleeis und Erdbeereis
mit frischen Erdbeeren, Mangospalten und Schlagsahne

(2) mit Konservierungsstoff