

gültig ab 3. Januar 2025

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.*

Unsere Empfehlung

Vorspeisen

Aspacher Feldsalat *vegan*

mit Apfelessig, Walnussöl, gebratenen Pilzen, karamellisierten Apfelspalten und Walnüssen

Überbackener Serviettenknödel

mit Blutwurst, Sauerkraut, Bergkäse, Apfelspalten und Schmand

Gratinierte Schnecken

mit Weißwein-Butter-Soße, Grana Padano und Kräuterbaguette

Suppen

Kartoffelsuppe

mit Schmand, Schnittlauch, Würstchen und Kracherle

Pilzbouillon *vegan*

mit Gemüse, Pilzen, Kräutern und Maultasche

Hauptgerichte im Pfännle serviert

Kartoffel-Pilz-Gröstl

geröstete Kartoffelwürfel mit Zwiebeln, Mischpilzen und frischen Kräutern *vegan*

... mit Wildfleischküchle, Wildjus und Preiselbeeren

... mit Siedfleisch vom Rind, Bratenjus und Spiegelei

... mit Sojastreifen 'Hähnchen Art', Gemüse und veganem Jus *vegan*

Cremiges Mischpilzragout

in leichter Kräuter-Sahne-Soße mit Serviettenknödeln und Gemüsevariation

... mit Putensteak und Kräuterbutter

... mit Hirschmedaillon und Pfeffer-Blaubeeren

Dessert

Karamellierter Kaiserschmarrn

mit Mandeln, Rumrosinen, Apfelkompott und Preiselbeeren

im Pfännle serviert

Suppen

Rinderkraftbrühe

mit Maultaschen und frischem Schnittlauch (2) (7)

Würzige Gulaschsuppe

mit Rindfleisch, Kartoffelschnitz und Aspacher Landbrot

Gaisburger Marsch

deftige Ochsenbouillon mit Rindfleisch, Gemüse, Kartoffelschnitz und Spätzle

Salate

Beilagensalat *

verschiedene Rohkost und Blattsalat mit Hausdressing

* vegane Alternative mit Caesar-Dressing

Lauwarmer Maultaschensalat

mit Kräuter-Senf-Marinade, knusprigen Speckstreifen
und Blattsalat (2) (3) (7)

Salatteller mit Schnitzel

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

Salatteller mit Putenbrust

verschiedene Rohkost, Blattsalate, Hausdressing,
gebratene Putenbruststreifen, sautierte Pilze und Baguette

Veganer Salatteller

verschiedene Blattsalate mit cremigem Kräuter-Dressing,
veganen Maultaschen, sautierten Pilzen und Soja-Parmesan

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

Hauptgerichte

Käsespätzle

Spätzle mit würzigem Käse, Kräuterrahm und Röstzwiebeln

Gemüsepfännle

Gemüsevariation der Saison mit sautierten Pilzen, Rahmkartoffeln und Spiegelei

Vegane Schupfnudel-Pfanne

mit frischen Pilzen, veganem Bratwursträdle, Gemüse der Saison, frischen Kräutern und Gemüsejus

Gebackenes Schollenfilet

in knuspriger Panade mit cremigem Senf-Blattspinat und Salzkartoffeln

Geschmelzte Maultaschen

mit Butterzwiebeln und Kartoffelsalat (2) (3)

Schwäbisches Linsengemüse

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

Geschmorte Schweinebäckchen

mit Gemüsevariation der Saison und Speck-Bratkartoffeln (2) (3)

Gebräunter Fleischkäse

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

Jägerschnitzel

Natur gebratenes Schnitzel mit Jägersoße und geschmelzten Spätzle (2) (3)

Schweinemedallions

mit Pilzrahmsoße, Gemüsevariation und Kartoffelkroketten

Putenschnitzel Wiener Art

mit Zitronenecken und Pommes frites

Rostbraten

mit Bratensoße, geschmorten Zwiebeln und geschmelzten Spätzle

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

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

Jägertoast

Schweinemedallions mit Pilzen, Speck, Zwiebeln und Käse überbacken
an einer Salatgarnitur (2) (3) (7)

Bauernbrot herzhaft belegt

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)

Hausgemachte Bratensülze

mit Zwiebelringen, Essiggurken und Bratkartoffeln

Wurstsalat

mit Käsestreifen (2) (3) (7)

Wurstsalat

mit Schwarzwurststreifen (2) (3) (7)

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

Desserts

Apfelstrudel

mit Johannisbeeren, Vanilleeis und Schlagsahne

Nougatmousse

mit Preiselbeeren, karamellisierten Birnen, Maronen und Walnüssen

Veganes Schokotörtchen

mit flüssigem Herz, gerösteten Haselnussplittern,
Orangen-Karamell-Soße und Pflaumen-Vanille-Eiscreme

Eisbecher

Gemischtes Eis

3 Kugeln Milcheiscreme mit Schlagsahne und Fruchtsoße

Amarenabecher

Schokoladeneis mit Amarenakirschen, Schlagsahne und Amarettini

Heiße Liebe

Vanilleeis mit Fruchtsoße, heißen Himbeeren und Schlagsahne

Eisbecher „Birne Helene“

Vanille-Eiscreme, Birnenspalten, Schlagsahne,
Mandelcrumble und warmer Schokosoße

Karamell-Nuss-Becher

Haselnusseis, Schokoladeneis und Walnusseis
mit Karamell-Walnüssen und Schlagsahne

Mango-Pistazien-Becher (vegan)

Mango-Sorbet, Pistazien-Vanille-Eiscreme,
Mangogrütze und Kokos-Pistazien-Schaum

Haselnuss-Pistazien-Becher (vegan)

Haselnuss-Eiscreme, Pistazien-Vanille-Eiscreme,
Amarenakirschen und Kokos-Pistazien-Schaum

Sorbet Becher (vegan)

Mango-Sorbet, Himbeer-Fichte-Sorbet, Waldhonig
und parfümierte Chili-Himbeeren