



Der Sonnenhof geht andere Wege der Gastronomie...

Sehr geehrter Gast,

da in den Medien täglich über die katastrophale Qualität von Fleisch berichtet wird, wollen wir, das Sonnenhof – Team, Ihnen mitteilen, dass unser Fleisch, unser Gemüse, sowie die Fischprodukte ausschließlich von ausgewählten Fachhändlern bezogen werden.

Wir garantieren Ihnen, dass wir jeder Zeit die Herkunft unserer Produkte nachweisen können, damit Sie ohne Bedenken jedes unserer Gerichte genießen können.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.



Stellen Sie sich Ihr eigenes Menue zusammen:

Kleines Menue mit drei Gängen
(Suppe, Hauptgang, Dessert) 35,00 €

Vorspeisen

Mozzarella auf Tomatenscheiben, mit Olivenöl und Basilikum,
Parmaschinken und Honigmelone 11,50 €

Carpaccio vom Rinderfilet an frischen Blattsalaten und
Parmesankäse 13,50 €

Suppen

Italienische Tomatensuppe mit Basilikum und
einer Sahnehaube 6,90 €

Französische Sauerampfersuppe mit Sahnehaube 6,90 €

Hauptgänge (alle Beilagen können beliebig getauscht werden)

Salzburger Tafelspitzan Meeretichcremesoße,
mit frischem Marktgemüse und Petersilienkartoffeln 19,50 €

Zwei Medaillons vom Schweinefilet mit Calavados-
soße mit Pommes Maccaire und Brokkoliröschen 19,50 €



Sonnenhof

Zwei Medaillons vom Schweinefilet „Italienischer Art“,
mit Tomate und Mozzarella überbacken,
dazu grüne und weiße Tagliatelle in Parmersan- Sahnesoße
und frischer Blattsalate 19,50 €

Zartes Schnitzel vom Schweinelachs in Butterschmalz
gebraten, dazu Steinpilze in Cognac- Kräuterrahmsoße,
Kartoffelrösti und Prinzessböhnchen 24,50 €

Original Wiener - Schnitzel vom Kalb, mit Bratkartoffeln
und frischen Blattsalaten der Saison 24,50 €

Wiener Zwiebelrostbraten vom Black Angusrind mit
Rostkartoffeln und Prinzessböhnchen 25,50 €

Argentinisches Rib – Eyed – Steak vom Black Angusrind
(250 g) „Cafe de Paris“ mit Zwiebelkartoffeln und
Salat der Saison 26,50 €

Rumpsteak vom Black – Angus (250 g)
mit Sauce – Bernaise, Kartoffelrösti und
Salaten der Saison 27,50 €

Pariser Pfeffersteak (Filet vom Black – Angusrind 250 g)
mit Pommes Maccaire und Prinzessböhnchen 28,50 €

Fisch

Bitte fragen Sie unser Team nach dem Frischfang des Tages



Dessert

Bourbon – Vanilleeis mit heißen
Schattenmorellen und Sahne 6,80 €

Warmer hausgemachter Apfelstrudel auf
Bayerischcreme mit Bourbon – Vanilleeis 7,90 €

Geeistes Mousse au chocolat Törtchen
auf Krokantschaum 8,90 €



Aperitif

Campari Soda	5,50€
Campari Orange	6,20€
Sherry Portwein	5,00€
Martini	4,70€
VW	7,00€
Kir	6,00€
Kir Royal	7,00€
Peach Royal	7,00€
Glas Sekt	5,50€
Glas Prosecco	5,50€

Degistiv

Jubiläum Aquavit	3,70€
Malteser Aquavit	3,20€
Ramazotti	3,20€
Fernet	3,00€
Averna	3,50€
Steinjäger	2,20€
Sambucca	3,50€
Underberg	2,80€
Whiskey	8,00€
Korn	2,20€
Jägermeister	2,80€
Baileys	3,70€
Cognac	8,50€
Grappa	7,00€
Obstbrand	6,80€
Calvados	8,00€