



DIE GOLDFENE SONNE

VORSPEISEN

GERÄUCHERTE ENTENBRUSTSCHEIBEN an Salatbouquet mit Himbeerdressing und Baguette (1,3,A,8)	€	9,80
CARPACCIO vom RINDERFILET mit Zitronenpfeffer dazu Baguette und geriebener Parmesan (1,3,8,0)	€	9,90
FEINER RÄUCHERFISCHTELLER mit Lachs, Forellenfilet, Krabbencocktail dazu Berner Rösti und Salatgarnitur (1,3,D,R,0)	€	8,90
Unsere besondere Vorspeisenempfehlung:		
GEMISCHTE SÜLZE vom Spanferkel und Tafelspitz mit steirischem Kürbiskernöl und Schnittlauchrahm dazu Röstkartoffel und Blattsalatgarnitur (1,3,8,H,3,0)	€	8,90

AUS DEM SUPPENTOPF

RINDERKRAFTBRÜHE mit Leberspätzle (A.1)	€	4,90
SCHWARZWURZELCREMESUPPE mit Croutons (A.1,8)	€	4,90
BREZENSUPPE mit abg'schmolzenen Zwiebeln (1,3,8,P,0)	€	4,90

Für unsere SENIOREN servieren wir
viele Gerichte auch in kleinen Portionen

Unsere KLEINEN GÄSTE verwöhnen wir
mit Schmankerl aus unserer KINDERKARTE



DIE GOLDENE SONNE

FLEISCHGERICHTE

RINDERLENDENSTEAK auf Pfefferrahmsauce mit Röstkartoffeln und Gemüse (1,3,8,O)	€	18,90
WIENER SCHNITZEL vom Kalb in Butter gebraten mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren (1,3,8, O,A.1.)	€	16,90
SCHWEINEFILETTELLER mit gebratenem Speck, dazu Käsespätzle und feine Schwammerlsauce (1,3,8, A.1.)	€	16,90
PUTENCURRYGESCHNETZELTES mit Früchten und Butterreis (1,3,A)	€	15,80

SONNE-SPEZIALITÄTEN

BRAUERPFANDERL mit ofenfrischem SPANFERKEL und ENTE in Dunkelbiersauce dazu Semmel- und Kartoffelknödel und Apfelblaukraut (1,3,8, O, A.1.)	€	16,90
auch als FAMILIENPFANDERL für 3-4 Personen mit zusätzlich 2 kleinen Wiener Schnitzerl und Spätzle erhältlich (1,3,8, O, A.1.)	€	39,90
Portion BAUERNENTE aus dem Ofenrohr mit zweierlei Knödel und Apfelblaukraut (1,3,8, O, A.1.)	€	15,30
Ofenfrisches SPANFERKEL mit zweierlei Knödel und Sauerkraut (1,3,8, O, A.1.)	€	13,30
BÖFF LA MOTT mit Semmelknödel, Blaukraut und Preiselbeere (8,3)	€	14,80



DIE GOLDENE SONNE

VEGETARISCHE KÜCHE

ALLGÄUER KÄSESPÄTZLE mit geschmolzenen Zwiebeln und Salat (1,3,8, A1, P, H)	€	9,90
KÜRBIS-RISOTTO mit gebratenen Waldpilzen, Kernöl und frischen Kräutern (1,3,8)	€	11,80

FISCH

FILET VOM STERNGUCKER auf Morchelrisotto mit Ruccola und Parmesan (8,D,L,O)	€	21,80
LACHS-SCAMPI-RAGOUT auf Sepiagliatelle mit Kirschtomatenconfitte (D,A,B,1)	€	21,90

KNACKIGE SALATE

SAISONALE BLATTSALATE mit gegrillten Scampi, Oliven und geschmolzenen Tomaten (1,3,8, H1)	€	14,90
BUNTER GARTENSALAT mit gebratenen Putenbruststreifen und Baguette (1,3,8)	€	12,90
BAUERNSALAT mit mildem Schafskäse, geröstetem Speck, Champignons, roten Zwiebeln, Kirschtomaten und Oliven (1,3,5,11,)	€	11,20



DIE GOLDFENE SONNE

VERFÜHRERISCHE DESSERTS

2 Stück PALATSCHINKEN mit Eis und Karamelsauce (8, A1, G, P)	€	8,90
Hausgemachter KAISERSCHMARRN mit Apfelmus (8, A1, C, N, P)	€	6,90
Lauwarmer APFELSTRUDEL mit Bourbon-Vanilleeis (8, A1, P, L, O)	€	6,90
BOURBON-VANILLEEIS mit flambierten heißen Himbeeren (8)	€	6,90
BLECHKUCHEN mit Sahne (8, A1)	€	3,90
DESSERTVARIATION Goldene Sonne auf Fuchtsaucenspiegel (O,H3,8)	€	9,50

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir im Restaurant Barzahlung beziehungsweise Ihre EC-Karte, den Kreditkarten vorziehen. Kreditkartenzahlungen sind erst ab € 30,- möglich. Vielen Dank.

Unser Küchen- und Restaurant-Team
ist gerne täglich ab 11.30 Uhr für Sie da.

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 mit Schwärzungsmittel,
6 geschwefelt, 8 mit Milcheiweiß, 9 mit Koffein, 10 mit Chinin, 11 mit Süßungsmittel

A Glutenhaltiges Getreide (A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel, A6 Kamut),

B mit Krustentiere, C mit Ei, D mit Fisch, E mit Erdnuss, F mit Soja, G mit Milch,

H Schalenfrüchte (H1 Mandel, H2 Haselnuss, H3 Walnuss, H4 Cashew, H5 Pecannuss, H6 Paranuss, H7 Pistazie, H8
Macadamianuss und H9 Queenslandnuss),

L mit Sellerie, M mit Senf, N mit Sesam, O mit Sulphite (Schwefel in Wein, Kartoffelgerichte, Dörrobst),

P mit Lupinen (Pflanzeneiweiß), R mit Weichtiere