



DIE GOLDENE 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:

HAUSGEMACHTE SÜLZEN vom Spanferkel und vom Tafelspitz
mit steirischem Kürbiskernöl und Schnittlauchrahm
dazu Röstkartoffel und Blattsalatgarnitur (1,3,8,H.3, 0) € 8,90

AUS DEM SUPPENTOPF

Deftige Kartoffelsuppe
mit gebratenen Pfifferlingen (1,3,8,A.1) € 4,90

RINDERKRAFTBRÜHE
mit Fleischnockerl und Gemüse (1,3,8,A,1,L) € 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

Rosa gebratener REHRÜCKEN auf Rotwein-Thymiansauce dazu Kartoffelkroketten und Buttergemüse (1,3,8,A.1.)	€	24,80
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
RINDERLENDENSTEAK vom Weideochsen mit Kräuterbutter, gebratenen Kartoffeln und Grilltomate (1,3,8,O)	€	18,90
PUTENGESCHNETZELTES in Ananas-Currysauce mit Gemüsereis (1,3,8,A.1)	€	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 Speck-Krautsalat (1,3,8, O, A.1.)	€	13,30
Geschmorte Ochsenbackerl auf Rotweinsauce mit Butterspätzle, Blaukraut und Preiselbeeren (1,3,8,A1)	€	16,80

VEGETARISCHE KÜCHE

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung



DIE GOLDENE SONNE

GEMÜSE-REISPFANNE mit Feta und Ruccola (1,3,8,A.1.)	€	9,90
ALLGÄUER KÄSESPÄTZLE mit geschmolzenen Zwiebeln und Salat (1,3,8, A1, P, H)	€	9,90
PIFFERLINGSRISOTTO mit Parmesan und Ruccola (1,3,8)	€	10,80

FISCH

EDELFISCHTELLER vom Rost auf Kräuterrahm mit Gemüsereis (8,A1,D,L,O)	€	18,50
SCHOLLENFILET in der Ei-Parmesanhülle auf Tomaten Sahnetagliatelle mit Ruccola (1,3,8,A.1,L)	€	17,80
ZANDERFILET in Butter gebraten auf mediterranen Gemüse und Kräuterkartoffeln (1,3,8,D)	€	19,80

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
EISKAFFEE mit Vanilleeis und Sahne (8)	€	6,90

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