



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: | | |
| HAUSGEMACHTE SPANFERKELSÜLZE mit Pfifferlinge, steirischem Kürbiskernöl und Schnittlauchrahm dazu Röstkartoffel und Blattsalatgarnitur (1,3,8,H,3, 0) | € | 8,90 |

AUS DEM SUPPENTOPF

| | | |
|--|---|------|
| DOPPELTE KRAFTBRÜHE mit Bratspätzle und Gemüse (1,3,8,A,1) | € | 4,90 |
| BLUMENKOHLSUPPE mit Brotchip (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 GOLDBENE SONNE

FLEISCHGERICHTE

| | | |
|---|---|-------|
| ZWIEBELROSTBRATEN vom Weideochsen 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 |
| RINDERLENDENSTREIFEN in Cognac-Pfefferrahm mit Butterreis dazu Feldsalat (1,3,8,A.1.) | € | 17,80 |

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 |
| BURGUNDERBRATEN vom WEIDEOCHSEN mit Semmelknödel und Apfelblaukraut (1,3,8,A1) | € | 16,80 |



DIE GOLDENE SONNE

VEGETARISCHE KÜCHE

| | | |
|--|---|-------|
| KARTOFFEL-GEMÜSEPFANNE mit Käse überbacken (1,3,8) | € | 9,90 |
| ALLGÄUER KÄSESPÄTZLE mit geschmolzenen Zwiebeln und Salat (1,3,8, A1, P, H) | € | 9,90 |
| GRAUPEN-KÜRBIS-RISOTTO mit gebratenen Waldpilzen, Kernöl und frischen Kräutern (1,3,8) | € | 11,80 |
| Frische RAHMPIFFERLINGE mit Semmelknödel und Kräutern (1,3,8) | € | 13,00 |

FISCH

| | | |
|--|---|-------|
| RAGOUT von Edelfischen in Safransauce mit Butterreis und Gemüse (8,A1,D,L,O) | € | 19,80 |
| DUETT von ZANDER und SAIBLING auf Krebssoße mit Tagliatelle und Buttergemüse (D,A,B,1) | € | 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 |
| BAUERN Salat mit mildem Schafskäse, geröstetem Speck, Champignons, roten Zwiebeln, Kirschtomaten und Oliven (1,3,5,11.) | € | 11,20 |



DIE GOLDENE 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 |

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