



LANDHOTEL ***
SONNENBÜHL

Vorspeisen

Räucherlachs / Blätterteig /
Gurken-Apfel-Salat (a, c, d, g) 9.80

Rindertatar / Wildkräutersalat /
Baguette (a, c, j) 11.90

Suppen

Rinderkraftbrühe / Flädlesstreifen (a, c, g, i) 4.90

Tomatencremesuppe / Kräutercroutons (a, g) 4.90

Kartoffellauchsuppe / Speck (g, i, l) 5.60

Salate

Wellnesssalat (f, g, i, j, l) 12.80

Verschiedene Salate / Hähnchenbrust /
Apfel / Teriyaki / Käse

Landhotelsalat (a, c, g, i, l, j) 12.80

Verschiedene Salate / Maultaschen / Speck

Thunfischsalat (c, d, g, i, j) 12.80

Verschiedene Salate / Thunfisch / Zwiebel / Ei

Vegetarisch

Käsespätzle (a, c, g)

Spätzle / Sahne / Emmentaler /
Schmelzzwiebeln 12.20

Spinat-Ricotta-Tortellini (a, c, g, i) 13.90

Tomaten-Sahne-Soße / getrocknete
Tomaten / Grana Padano

Gebackener Schafskäse (a, g) 14.90

Paprika / Oliven / Tomaten / Zwiebeln /
Olivenöl / Kräuterbaguette

Wokpfanne (a, c, f, g, k, l) 12.90

Mie-Nudeln / Gemüse / Sprossen /
Teriyaki / Soyasoße

Vesperkarte

Wurstsalat / Zwiebeln / Brot * (a, j, l)
8.00

Schweizer Wurstsalat / Käse /
Zwiebeln / Brot * (a, g, j, l)
8.20

Schwäbischer Wurstsalat /
Schwarzwurst / Zwiebeln / Brot * (a, j, l)
8.20

Gemischter Wurstsalat / Käse /
Schwarzwurst / Zwiebeln / Brot (a, g, j, l)
8.40

Tellerschnitzel / Kartoffelsalat /
Bratensoße (a, c, i, j, l)
10.90

Maultaschen in der Brühe /
Kartoffelsalat (a, c, i, j, l)
11.90

Vesperbrett / Schwarzwälder Schinken /
Schwarzwurst / Schwartenmagen /
Käse / Obazda / Brot (a, g, c, j, l)

10.90

von 14:00 Uhr
bis 23:00 Uhr

Hauptgänge

Zwiebelrostbraten * (i, l) 23.90
Roastbeef / Zwiebeln / Bratkartoffeln

Schwabenpfanne (a, c, g, i, l) 22.90
Roastbeef / Schweinefilet /
Hähnchenbrust / Gemüse /
Pilzrahmsoße / Spätzle

Rahmschnitzel * (a, c, g, i, l) 14.80
Schweinerückensteak /
Rahmchampignons / Spätzle

Schnitzel "Wiener Art" * (a, c, i, l) 14.80
Schweinerücken / Pommes oder Spätzle

Wiener Schnitzel * (a, c, i, l) 20.90
Kalb / Gemüse / Pommes / Preiselbeeren

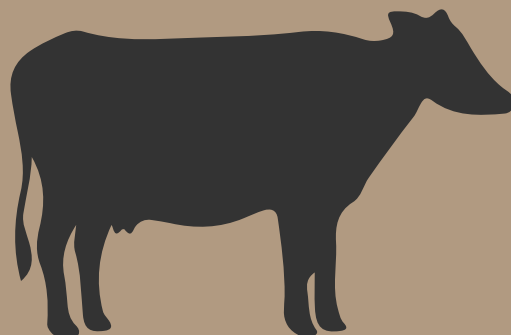
Hähnchenbrustfilet (a, g) 15.90
Hähnchenbrust / Gemüse /
Wilde Kartoffeln / Kräuterquark

Maultaschenpfännle * (a, c, g, i, j, l) 12.90
Maultaschen / Champignonrahmsoße /
Edamer

Kalbstafelspitz * (g) 20.90
Kalb / Meerrettichsoße /
Petersilienkartoffeln

*Zu jedem Hauptgericht
servieren wir Ihnen einen
kleinen gemischten Salat.*

Alle Gerichte, die mit * gekennzeichnet sind,
können Sie auch als kleine Portion bestellen.



Steak vom Grill

Black Angus Roastbeef	250g	21.90
Black Angus Roastbeef	350g	30.90
Black Angus Rib-Eye	300g	21.90
Schweinerückensteak	300g	11.90
Hähnchenbrustfilet	160g	10.90
Hähnchenbrustfilet	360g	14.90

Beilagen zur Wahl

Kleiner gemischter Salat (c, g, i, j)	3.50
Ofenkartoffel / Kräuterquark (g)	3.50
Pommes	3.50
Wilde Kartoffeln (a, i)	3.50
Pfannengemüse (g)	3.50
Zuckerschoten / Pilze / Chorizo / Zwiebeln (g, l)	3.50

*Zu allen Steaks servieren wir
hausgemachte Kräuterbutter (g)
und Cole-Slaw-Salat (c, g)*

Fischspezialitäten

Hausgebeizte Lachsforelle * (d, c, j) Kartoffelröstie / Salatbouquet / Honig-Senf-Soße	15.90
Gebratene Lachsforelle (a, d, g) Petersilienkartoffeln / Kirschtomaten / Weißweinschaum	19.80

Alle Gerichte, die mit * gekennzeichnet sind,
können Sie auch als kleine Portion bestellen.

Schwammgerichte

Hausgemachte Rinderroulade / Pfannengemüse / Spätzle (a, c, g, i, j, l)	23.40
Sauerbraten vom Rind / Pfannengemüse / Spätzle (a, c, g, i, l)	18.90
Kalbsbäckchen / Vichy-Karotten / Tagliatelle (a, c, g, i, l)	21.90

Kinderkarte

Kinderschnitzel (a, c, g, i, l) Schweinerücken / Pommes oder Spätzle / Salat	6.50
Hähnchen-Nuggets (a, c, g, i, j, l) mit Pommes	5.80
Pommes	4.20
Butterspätzle (a, c, g, l) mit Soße	4.20

Aktions- abende

9.99

Dienstag Streifzug durch die Ostküche
Mittwoch Schnitzelabend
Donnerstag Quer durchs Ländle

Öffnungszeiten

Restaurant

Montag

17:00 Uhr bis 24:00 Uhr

Dienstag bis Sonntag

11:00 Uhr bis 24:00 Uhr

Warme Küche

Montag

18:00 bis 21:30 Uhr

Dienstag bis Samstag

11:30-14:00 & 18:00-21:30 Uhr

Sonntag und Feiertage

11:30-20:30 Uhr

Inhaltsstoffe

- 1) mit Farbstoffen • 2) mit Konservierungsstoffen
3) mit Antioxidationsmittel • 4) geschwefelt
5) mit Geschmacksverstärker • 6) geschwärzt
7) mit Phosphat • 8) mit Süßungsmittel
9) mit Natriumpökelsalz • 10) chininhaltig
11) koffeinhaltig • 12) Säuerungsmittel • 13) Stabilisatoren

Allergene

a) Glutenhaltiges Getreide

(1-Weizen, 2-Hafer, 3-Roggen, 4-Gerste, 5-Dinkel)

b) Krebstiere • c) Eier • d) Fische • e) Erdnüsse

f) Milch, Lactose • g) Senf • h) Soja

i) Sulfit • j) Schalenfrüchte • k) Weichtiere

l) Sellerie • m) Sesamsamen • n) Lupinen