

gültig ab 12. April 2024

Schwäbisches mit allen Sinnen genießen in Oma Inge's Wirtschaft

Liebe Gäste,

wir heißen Sie recht herzlich im Hotel Sonnenhof willkommen.

Wir freuen uns, dass Sie heute bei uns zu Gast sind
und wünschen Ihnen einen guten Appetit
sowie einen angenehmen Aufenthalt in Kleinaspach.

Ihre Familie Ferber und das Sonnenhof-Team

*Soweit Sie von Allergien betroffen sind, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.
Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen
enthaltenen allergenen Zutaten. Unser Küchenteam kann ggf. auch auf Ihre persönlichen
Bedürfnisse eingehen.*

Suppen

Rinderkraftbrühe

mit Maultaschen und frischem Schnittlauch (2) (7)

Würzige Gulaschsuppe

mit Rindfleisch, Kartoffelschnitz und Aspacher Landbrot

Gaisburger Marsch

deftige Ochsenbouillon mit Rindfleisch, Gemüse, Kartoffelschnitz und Spätzle

Salate

Beilagensalat *

verschiedene Rohkost und Blattsalat mit Hausdressing

* vegane Alternative mit Caesar-Dressing

Lauwarmer Maultaschensalat

mit Kräuter-Senf-Marinade, knusprigen Speckstreifen und Blattsalat (2) (3) (7)

Salatteller mit Schnitzel

verschiedene Rohkost, Blattsalate, Hausdressing, knusprig gebratene Schnitzelstreifen und Preiselbeer-Gsälz

Salatteller mit Putenbrust

verschiedene Rohkost, Blattsalate, Hausdressing, gebratene Putenbruststreifen, sautierte Pilze und Baguette

Veganer Salatteller

verschiedene Blattsalate mit cremigem Kräuter-Dressing, veganen Maultaschen, sautierten Pilzen und Soja-Parmesan

(2) mit Konservierungsstoff; (3) mit Antioxidationsmittel; (7) mit Phosphat

Saisonale Extrakarte zur

Spargelsaison

Vorspeise

Spargel-Schinken-Röllchen

mit Kräuter-Mayonnaise an einer bunten Blattsalatgarnitur
in Passionsfrucht-Dressing

Suppe

Spargelcremesuppe

mit Spargelstückchen und Sahnehaube

Hauptgericht

Portion Spargel

mit Sauce Hollandaise und Butterkartoffeln

...zum Spargel empfehlen wir:

Gekochter Schinken (3) (15)

Paniertes Putenschnitzel

Schweinemedallions

Dessert

Pistazien-Mandel-Eis

mit Pistazien-Streuseln umhüllt, flüssigem Topping-Kern,
parfümierten Erdbeeren und Orangenragout

(3) mit Antioxidationsmittel; (15) mit Nitritpökelsalz

Hauptgerichte

Käsespätzle

Spätzle mit würzigem Käse, Kräuterrahm und Röstzwiebeln

Gemüsepfännle

Gemüsevariation der Saison mit sautierten Pilzen,
Rahmkartoffeln und Spiegelei

Vegane Schupfnudel-Pfanne

mit frischen Pilzen, veganem Bratwursträdle, Gemüse der Saison,
frischen Kräutern und Gemüsejus

Gebackenes Schollenfilet

in knuspriger Pankomehlpanade mit Blattspinat und Petersilienkartoffeln

Geschmelzte Maultaschen

mit Butter-Zwiebelschmelze und Kartoffelsalat (2) (3)

Schwäbisches Linsengemüse

mit Saitenwürstle und Spätzle (2) (3) (7)

Geschmorte Schweinebäckchen

mit Gemüsevariation der Saison und Speck-Bratkartoffeln

Gebräunter Fleischkäse

mit Brägele, geschmorten Zwiebeln, Bratensoße und Spiegelei (2) (3) (7)

Jägerschnitzel

Natur gebratenes Schnitzel mit Jägersoße und geschmelzten Spätzle

Schweinemedallions

mit Pilzrahmsoße, Gemüsevariation und Kartoffelkroketten

Putenschnitzel Wiener Art

mit Zitronenecken und Pommes frites

Rostbraten

mit Bratensoße, geschmorten Zwiebeln und geschmelzten Spätzle

(2) mit Konservierungsstoff; (3) mit Antioxidationsmittel; (7) mit Phosphat

Etwas für den kleinen Hunger aus Oma Inge's Zeiten

Knackige Saitenwürstle

mit schwäbischem Kartoffelsalat und Senf (2) (3) (7)

Toast Hawaii

Knuspriges Toastbrot mit Schinken, Ananas, Käse und Preiselbeeren (2) (3) (7)

Gebackener Camembert

mit Preiselbeeren, frittierter Petersilie, Obstgarnitur und Toastbrot

Jägertoast

Schweinemedallions mit Pilzen, Speck, Zwiebeln und Käse überbacken
an einer Salatgarnitur (2) (3) (7)

Bauernbrot herzhaft belegt

mit Rauchfleisch, Spiegeleiern und Essiggurken
an einer Salatgarnitur (2) (3) (7)

Schwäbisches Vesper

Opa Karle's 'Vesperbrettle'

Rauchfleisch, gekochter Schinken, Büchsenwurst, Camembert,
Essiggurken, Tomaten, Gurken, Aspacher Landbrot und Butter (2) (3) (7)

Hausgemachte Bratensülze

mit Zwiebelringen, Essiggurken und Bratkartoffeln

Wurstsalat

mit Käsestreifen (2) (3) (7)

Wurstsalat

mit Schwarzwurststreifen (2) (3) (7)

(2) mit Konservierungsstoff; (3) mit Antioxidationsmittel; (7) mit Phosphat

Desserts

Apfelstrudel

mit Vanillesoße und Schlagsahne

Halbgefrorenes Schmandküchlein

mit Marillenlikör parfümierte frische Beeren der Saison
und gebackene Apfelradl

Veganes Schokoladenmousse

mit parfümierten Sauerkirschen und Vanilleeiscreme

Eisbecher

Hausbecher "Klaus"

4 Kugeln Milcheiscreme parfümiert mit Himbeergeist
und garniert mit frischen Beeren

Gemischtes Eis

3 Kugeln Milcheiscreme mit Schlagsahne und Fruchtsoße

Schwarzwaldbecher

Schokoladeneis, Vanilleeis und Erdbeereis mit Kirschwasser parfümiert,
garniert mit Sauerkirschen, Schlagsahne und Schokoraspeln

Pfirsich Melba

Vanilleeiscreme mit Pfirsichspalten, Pfirsichlikör,
Himbeersoße und Schlagsahne

Bananensplit

Vanilleeis, Schokoladeneis und Haselnusseis
mit Eierlikör, Schokoladensoße, Schlagsahne und gerösteten Mandelblättern

Veganer Mango-Vanille-Becher

vegane Vanilleeiscreme, Mangosorbet,
frische Beeren der Saison und Fruchtsoße