

Suppen

Kürbissamtsuppe

mit Kernöl und Röstbrot

4,90 €

Maronensuppe

mit Speckkrustl

4,90 €

Kraftbrühe mit Nudeln und Rindfleisch

4,90 €

Saisonale Spezialitäten und vegetarische Gerichte

Bunte Blattsalate

mit gebackenem Käsemix und frischen Früchten,
dazu Toast und Butter

14,90 €

Gemüsenudeln

mit frischen Champignons in leichter Soße,
gratiniert mit Käse

14,90 €

Gnocchi

mit Gemüse in Kräuter-Nusspesto und Parmesan

14,90 €

Kaspressknödel

auf Pfannengemüse mit Frischkäse-Preiselbeerdip

14,90 €

Nudel-Kürbis-Auflauf (auch vegetarisch möglich)

mit Putenwürfel und Mozzarellagratin

15,90 € / 14,90 €

Abgeschmolzene Schupfnudeln (auch vegetarisch möglich)

mit Hackfleisch und Gemüse

15,90 € / 14,90 €

Schweinesteak „Herbstwind“

mit Rahmchampignons, Weintrauben,
gratiniert mit sc. bearnaise, dazu Rösti

17,90 €

Zu allen Hauptgerichten dürfen Sie sich einen Salat vom Buffet holen.

Sonnbichls-Klassiker

Zwiebelrostbraten

Rumpsteak mit Röstzwiebeln und brauner Soße,
dazu Bratkartoffeln 24,90 €

Sonnbichls-Grillteller

von Pute, Schwein und Rind mit Gemüse,
dazu Kräuterbutter und Pommes frites 18,90 €

Schnitzel mit Camembert überbacken

dazu Preiselbeeren und Kroketten 17,90 €

Waidler Pfandl

vom Rind und Schwein auf Käsespätzle,
mit Rahmchampignons gratiniert 18,90 €

Andalusischer Schäferspieß

Medaillons vom Rind und Schwein in feiner Pusztasoße,
gratiniert mit Käse, dazu Reis 18,50 €

Putenschnitzel in Gorgonzolasoße

mit Lauchzwiebeln und Kirschtomaten, dazu Rösti 17,90 €

Medaillons vom Schwein

im Nudelnest in samtiger Cognac-Pfeffersoße 18,20 €

Schweinesteak „Holzfäller Art“

mit krossem Speck und Röstzwiebeln,
brauner Soße, dazu Bratkartoffeln 17,90 €

Rumpsteak an Pfannengemüse

mit Kräuterbutter, dazu Pommes frites 24,90 €

Zu allen Hauptgerichten dürfen Sie sich einen Salat vom Buffet holen.

Deftiges aus der Pfanne

Schweineschnitzel „Wiener Art“

mit Pommes frites

15,20 €

Cordon Bleu

gefüllt mit Schinken und Käse,
dazu Gemüse und Pommes frites

19,20 €

Schnitzel „Großmutter Art“

mit Röstschwammerln, gratiniert mit sc. bearnaise,
dazu Kroketten

18,50 €

Feine Fischvariationen

Zander Meerrettich-Gemüsekruste

mit sc. bearnaise gratiniert, dazu Butterkartoffeln

20,90 €

Lachsfilet natur gebraten

auf Pfannengemüse, dazu Reis und Rieslingsoße

20,90 €

Fischfilet natur gebraten

mit Rahmchampignons und sc. bearnaise gratiniert,
dazu Kartoffeln

18,90 €

Gebackene Fischfilets

mit Tintenfischringen auf Gemüse,
gratiniert mit sc. bearnaise, dazu Kartoffeln

19,50 €

Fischfilet in Kräutersoße

mit Muscheln und Krabben, dazu Reis

20,90 €

Zu allen Hauptgerichten dürfen Sie sich einen Salat vom Buffet holen.