

Unsere Heimatküche

Mittags & abends

**Vorweg servieren wir unser
Hausgemachtes Bio Sauerteig Brot und Laugenweckle**

Vorspeisen und Suppen

Sommersalat mit Bio-Ziegenfrischkäse und Bitterorange 19.
oder mit gebeizter Wassermelone und Chimichurri 19.
oder mit hausgebeiztem Lachs und Kräuteremulsion 19.

Vorspeisen Bio-Salatteller 15. / **Beilagen Bio-Salatteller** 9.

Bio-Rinderbrühe mit Flädle und Lauch 9.

Hauptgerichte

Hausbrotknödel mit Pilzbolognese
dazu Saisongemüse und mariniertes Bio-Fetakäse 25.

Wirtshausschnitzel „Sonne Signature“ gefüllt und knusprig gebraten
vom Schwein nach Cordon Bleu Art
dazu kleines Gemüse und Gemüsepommes mit Fancy Dip 29.

Schwarzwaldforellenfilet mit Mandeln und Zitrone gebraten
Gemüseauswahl und Butterkartoffeln 29.

Rumpsteak vom Weiderind perfekt gereift, gratiniert mit feiner Kräuterkruste
Rotwein-Schalotten Sauce, Saisongemüse und Kartoffelkroketten 42.

Ragout vom heimischen Reh in Spätburgundersauce mit Preiselbeer und Birne
frische Pilze, zweierlei Gemüse und hausgemachte Spätzle 34.

Süßigkeiten

Bio-Espresso mit 2 hausgemachten Zibärtele Trüffel 6.90

Geeister Cappuccino mit Warmer Gewürzschokolade gefüllt 11.

Warmer hausgemachter BIO-Apfelstrudel
Oder warmer Schokoladenkuchen 7.80

mit Schlagsahne oder mit Vanilleeis 9. Oder beides 10.

Heimat mit Kirsche, Zibärtele und Schokolade 13.

Hausgemachtes Sorbet oder Eis je große Kugel 5.

Alle unsere Preise verstehen sich in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt.