



# Gasthaus Hotel zur Sonne

## Die Geschichte der Sonne

Das Gasthaus zur Sonne ist ein Patrizierhaus aus dem 16. Jahrhundert.

Erste urkundliche Hinweise finden wir im Jahre 1655, als der Pfalzgraf und Herzog von Bayern mit Gemahlin und Hofstaat in der Goldenen Sonne zum Mittagmahl residierten.

Im Jahre 1860 erwarb Karl Seyringer um 1600 Mark die radizierte Tavernen- und Branntweingerechtigkeit für das Gebäude am Weinmarkt 11.

Im gleichen Jahr errichtete die Stadt am Vorplatz des Gasthauses, dem sogenannten Weinmarkt, ein Kriegerdenkmal, das an die 1770/1771 gefallenen Söhne der Stadt erinnerte. Durch die Rohstoffknappheit im 2. Weltkrieg wurde am 20. Januar 1941 dessen Abbruch (mit dem Vermerk: Metallspende des deutschen Volkes) beschlossen.

Der Begriff "Weinmarkt" etablierte sich im Laufe der Jahre, da früher im Gasthaus zur Sonne und in den beiden angrenzenden Gebäuden ausgedehnter Weinhandel betrieben wurde.

Nach langjährigem Dornröschenschlaf und aufwendigen Renovierungsarbeiten erstrahlt das denkmalgeschützte Gasthaus seit der Wiedereröffnung am 21. September 2012 in neuem Glanz.



# Lieber Gast,

unsere reichhaltige Speisekarte verwöhnt Sie mit traditionellen fränkischen Spezialitäten und vielen weiteren kulinarischen Genüssen.

Die Speisen werden ausschließlich frisch und mit erstklassigen Zutaten zubereitet. Abgerundet wird dies durch Produkte aus heimischer Landwirtschaft.

Die sehr natürliche Art der Zubereitung ist hier in unserem Hause Vorbild für eine neu gestaltete, aber alt bewährte Form des Kochens - ganz nach dem Motto "Tradition trifft Moderne".

Qualität und Herzlichkeit ist das Motto unter dem wir Sie gerne Willkommen heißen.

Wir wünschen einen guten Appetit und einen rundum angenehmen Aufenthalt in unserem Hause.

Ihr Sonnen-Team

Wir freuen uns darauf Ihre Sonnen-Bilder auf Social Media zu sehen!



@sonne\_dinkelsbuehl

# unsere saisonalen Spezialitäten

OUR SEASONAL SPECIALITIES

## SUPPE | SOUP

### Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl

*Pumpkin cream soup with pumpkin seed oil*

**mit Garnele** | with Prawns <sup>2,7,9</sup>

9,20 €

**ohne Garnele** | without Prawns <sup>7,9</sup>

7,20 €

## VORSPEISE | STARTER

### Birnen-Kürbis-Bruschetta mit Camembert <sup>1,7</sup>

9,80 €

*Pear and pumpkins bruschetta with camembert*

### Salat vom hausgebeizten Lachs auf Blini und

**Kräuter-Meerrettichcreme** <sup>1,3,4,7</sup>

12,80 €

*Salad of home-marinated salmon on blini and herb horseradish cream*

## VEGETARISCH | VEGETARIAN

### Penne in Kürbis-Curryrahm mit gerösteten

**Pinienkernen und Rucola** <sup>1,3,5,7,9</sup>

15,80 €

*Penne in pumpkin curry cream with roasted pine nuts and rocket*

### Zucchini-Kartoffelpuffer mit Rote-Bete-Püree und

**Ziegenkäse-Apfelcreme an Feldsalat** <sup>3,7,9</sup>

15,80 €

*Zucchini and potato pancakes with beet puree and goat's cheese and apple cream served with lamb's lettuce*

## FISCH | FISH

**Karpfenfilet in der Kräuterpanade an  
Kartoffel-Gurkensalat und gemischten Salat  
mit Sahne-Meerrettich** <sup>1,3,4,7,11</sup> 19,20 €

*Carp fillet in herb breading with potato-cucumber salad  
and mixed salad with horseradish cream*

**Lachsfilet auf mexikanischen Gemüse mit Ofenkartoffel,  
Sour Cream und Guacamole** <sup>4,7</sup> 24,80 €

*Salmon fillet on Mexican vegetables with baked potato,  
sour cream and guacamole*

**Zanderfilet an Safran-Risotto und Blattspinat** <sup>4,7,9</sup> 23,80 €

*Pike-perch fillet with saffron risotto and spinach leaves*

## FLEISCH | MEAT

**Gänsebrust an Apfel-Rotkohl und Kartoffelknödel** <sup>1,9</sup> 23,80 €

*Goose breast with apple-red cabbage and potato  
dumplings*

**Rosa Entenbrust an Speckwirsing, Kartoffelkrapfen  
und Orangenjus** <sup>3,9</sup> 24,80 €

*Pink duck breast with bacon savoy cabbage, potato  
fritters and orange sauce*

**Ochsenbäckchen an Kartoffel-Kürbispüree mit  
Zucchini-Stroh** <sup>9</sup> 26,80 €

*Ox cheeks on pumpkin-potato puree with  
zucchini straw*

# unsere Klassiker

## SUPPE | SOUP

**Fränkische Festtagssuppe - hausgemachte Kraftbrühe mit verschiedenen Einlagen**<sup>1,3,7</sup> 7,80 €  
*Franconian festival soup - homemade consommé with various ingredients*

## SALATE | SALADS

**Bunt gemischter Beilagensalat**<sup>7,11,13</sup> 5,20 €  
*Side salad*

**Ceasar Salat: gemischte Blattsalate, Coleslaw, Tomate, Paprika, Gurke, rote Bohnen, Parmesan, Crôutons, Hausdressing und Fladenbrot**<sup>1,7,8,11,13</sup> 13,80 €  
*Caesar salad: mixed lettuce, coleslaw, tomato, bell pepper, cucumber, red beans, parmesan, crôutons, house dressing and flatbread*

**Garnelenspieße an buntem Salat mit Fladenbrot und Sour Cream**<sup>1,2,7</sup> 17,80 €  
*Shrimp skewers on a mixed salad with flatbread and sour cream*

**Ceasar Salat mit gebratener Hähnchenbrust**<sup>1,7,8,11,13</sup> 18,20 €  
*Caesar salad with fried chicken breast*



## VESPER | GERMAN SNACKS

- Hausgemachter Wurstsalat mit Essiggurken,  
Zwiebeln und Schwarzbrot** <sup>1,13</sup> 12,80 €  
*Homemade sausage salad with pickles, onions and  
black bread*
- Hausgemachter Schweizer Wurstsalat  
mit Essiggurken, Zwiebeln, Käse und Schwarzbrot** <sup>1,7,13</sup> 13,80 €  
*Homemade sausage salad with cheese, pickles, onions  
and black bread*
- Fränkische Bratwürste auf Sauerkraut  
mit Schwarzbrot** <sup>1,13</sup> 13,80 €  
*Franconian sausages on sauerkraut with dark bread*
- Fränkische Bratwürste mit Kartoffelsalat  
und gemischten Salaten** <sup>13</sup> 13,80 €  
*Franconian sausages with potato salad and mixed  
salads*

## VEGETARISCH | VEGETARIAN

- Käsespätzle mit Röstzwiebel und einen bunt  
gemischten Salat** <sup>1,3,7,11,13</sup> 15,20 €  
*Cheese spaetzle (swabian pasta) with fried onions and  
mixed salad*

## FLEISCH | MEAT

**Schnitzel Wiener Art mit Pommes Frites** <sup>1,3</sup> 18,20 €  
*Schnitzel Viennese style with french fries*

**Putenschnitzel in der Knusperpanade mit Pommes Frites** <sup>1,3</sup> 18,20 €  
*Turkey schnitzel in crispy breading with French fries*

**Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes Frites** <sup>1,3,13</sup> 19,20 €  
*Cordon bleu from pork loin with french fries*

**Fränkisches Schäufole in Dunkelbiersoße mit Kartoffelknödel** <sup>1,3</sup> 22,50 €  
*Franconian Schäufole (roasted pork shoulder) in dark beer sauce with potato dumplings*

**Schweinemedallions vom Filet in Champignonrahmsoße mit hausgemachten Spätzle** <sup>1,3</sup> 25,80 €  
*Pork medallions from filet in creamy mushroom sauce with homemade spaetzle*

**Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln** <sup>1</sup> 26,80 €  
*"Zwiebelrostbraten": Roast beef with roasted onions and fried potatoes*

## NACHTISCH

**Apfelküchle auf Vanillesoße mit Rahmeis und Schlagsahne** <sup>1,3,7</sup> 7,80 €  
*Apple fritters on vanilla sauce with ice cream and whipped cream*

**Heiße Liebe mit einem warmen Schokotörtchen** <sup>1,3,7,15</sup> 8,20 €  
*Vanilla ice cream and berries with a warm chocolate tart*

# Aus unserer el Paso Karte

**Classic Burger** <sup>1,7,11</sup> 15,50 €

**Klassik Burger mit Steakhouse Pommes und dreierlei Dips**

*Classic burger with steakhouse fries and three kinds of dips*

**Cheese Burger** <sup>1,7,11</sup> 17,50 €

**Klassik Burger mit Käse überbacken, Steakhouse Pommes und dreierlei Dips**

*Classic burger with cheese, steakhouse fries and three kinds of dips*

**Veggie Burger** <sup>1,7,11</sup> 17,50 €

**Burger mit Gemüsepatte, Käse, Steakhouse Pommes und dreierlei Dips**

*Burger with vegetable patty, cheese, steakhouse fries and three kinds of dips*

**Chicken Burger** <sup>1,7,11</sup> 17,50 €

**Burger mit knuspriger Hähnchenbrust in einer Cornflakes Panade, Steakhouse Pommes und dreierlei Dips**

*Burger with crispy chicken breast in a corn flakes breading, steakhouse fries and three kinds of dips*

**Spezial Burger** <sup>1,7,11</sup> 18,50 €

**Cheese Burger mit Bacon, Onion Rings, Steakhouse Pommes und dreierlei Dips**

*Cheese burger with bacon, onion rings, steakhouse fries and three kinds of dips*

**Rinderfilet mit tasmanischem Bergpfeffer, Kräuterbutter, Maiskolben, Steakhouse Pommes und Dips** <sup>7</sup> 35,90 €

*Beef fillet with Tasmanian mountain pepper, herb butter, corn on the cob, steakhouse fries and dips*



# unsere Getränke

## HEISSGETRÄNKE | HOT DRINKS

Espresso	2,90 €
Café Creme	3,20 €
Doppelter Espresso	3,50 €
Cappuccino	3,80 €
Eiles Tee	4,20 €
Earl Grey   Darjeeling Royal Second Flush   Black Chai	
Rooibos Vanilla   Kaminfeuer   Sommerbeeren   Grüntee Asia	
Pfefferminze   Kamillenblüten   Kräutergarten	
Café Creme groß	4,20 €
Latte Macchiatto	4,40 €
Heiße Schokolade	4,20 €

## FLÜSSIGES DESSERT | SPIRITS

Lantenhammer Brände	2 cl	5,20€
Rote Williams		
Waldhimbeere		
Haselnuss		
Mirabelle		
Marille		
Lantenhammer Williams Likör	2 cl	5,20 €
Lantenhammer Mirabellen Likör	2 cl	5,20 €
Mazadro Grappa Amarone	2 cl	5,20 €
Mazadro Grappa Barrique	2 cl	4,20 €
Mazadro Grappa Diciotto lune	2 cl	3,80 €
Betke's Fränkischer Hochmoorgeist	2 cl	3,20 €
Ramazotti	2 cl	3,90 €
Baileys	2 cl	3,50 €

## SOFTGETRÄNKE

Tafelwasser still/sprudelig	0,2 l	2,20 €
	0,4 l	3,50 €
Teinacher Mineralwasser still/medium	0,25 l	3,10 €
	0,75 l	5,90 €
Apfel   Ananas   Banane   Johannisbeere   Maracuja Multivitamin   Orange   Rhabarber   Sauerkirsche   Traube		
Säfte/Nektar pur	0,2 l	3,30 €
	0,4 l	5,50 €
Säfte als Schorle	0,2 l	3,10 €
	0,4 l	4,30 €
Coca-Cola, Fanta, Mezzo-Mix	0,2 l	3,10 €
	0,4 l	4,30 €
Coca-Cola light, Coca-Cola zero	0,33 l	3,90 €
Schweppes Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon, Wildberry	0,2 l	3,10 €
	0,4 l	4,30 €
Burkhardt Eistee Pfirsich, Zitrone, Granatapfel, Blaubeere	0,33 l	3,90 €
Zitronenlimonade	0,2 l	2,50 €
	0,4 l	3,90 €
Red Bull	0,2 l	3,90 €

## COCKTAILS OHNE ALKOHOL

KiBa Kirschsafft   Bananensaft	5,50 €
Sunrise Grenadine   Zitrone   Orange	6,90 €
Ipanema Limette   Rohrzucker   Ginger Ale	6,90 €
Mint&Tonic Zitrone   Rohrzucker   Tonic Water   Minze	6,90 €

## SPRUDELIG

Aperol Spritz Aperol   Prosecco   Soda   Orange	6,90 €
Hugo Holunderblütensirup   Prosecco   Minze   Limette	6,90 €
Lillet Wildberry Lillet   Prosecco   Schweppes Wildberry   Beeren	6,90 €
Italian 75 Gin   Prosecco   Zitrone   Zuckersirup	7,90 €
Prosecco Mio Secco	0,1 l 4,20 € 0,75 l 19,50 €
Moët & Chandon Champagner verschiedene Sorten	0,75 l ab 99 €

## BIER VOM FASS

Augustiner Hell	0,25 l	3,20 €
	0,5 l	4,60 €
Augustiner Pils	0,3 l	4,30 €
Augustiner Dunkel	0,25 l	3,20 €
	0,5 l	4,60 €
König Ludwig Hefeweizen Hell	0,3 l	3,40 €
	0,5 l	4,70 €
Radler süß/sauer	0,25 l	3,20 €
	0,5 l	4,60 €
Ruß, Colaweizen	0,3 l	3,40 €
	0,5 l	4,70 €

## FLASCHENBIER

Augustiner Hefeweizen	0,5 l	4,70 €
König Ludwig Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	4,70 €
König Ludwig Hefeweizen leicht	0,5 l	4,70 €
König Ludwig Hefeweizen dunkel	0,5 l	4,70 €
Augustiner Hell alkoholfreies Bier	0,5 l	4,60 €
Mönchshof alkoholfreies Radler	0,5 l	4,60 €
Dinkelsbühler Stefan's Bräu	0,5 l	4,60 €
Märzen, Zwickel		
Desperados	0,33 l	4,50 €
Corona	0,33 l	4,50 €

## WEISSWEIN

Riesling, QbA trocken	0,1 l	3,30 €
Rolf Willy, Württemberg	0,2 l	6,50 €
	1,0 l	26,00 €
Silvaner, QbA trocken	0,1 l	3,30 €
Johann August Sack, Tauberfranken	0,2 l	6,50 €
	1,0 l	26,00 €
Bacchus, QbA, halbtrocken	0,1 l	4,10 €
Johann August Sack, Tauberfranken	0,2 l	7,50 €
	0,75 l	26,00 €
Chardonnay, QbA trocken	0,1 l	4,10 €
Johann August Sack, Tauberfranken	0,2 l	7,50 €
	0,75 l	26,00 €
Grauer Burgunder, QbA trocken	0,1 l	4,10 €
Johann August Sack, Tauberfranken	0,2 l	7,50 €
	0,75 l	26,00 €

## ROSÉWEIN

Schwarzriesling Weißherbst, QbA halbtrocken	0,1 l	3,30 €
Rolf Willy, Württemberg	0,2 l	6,50 €
	1,0 l	26,00 €
Tempranillo, D.O.C., trocken	0,1 l	4,10 €
Lopez de Haro, Rioja, Spanien	0,2 l	7,50 €
	0,75 l	26,00 €

## ROTWEIN

Trollinger mit Lemberger, QbA, halbtrocken	0,1 l	3,30 €
Rolf Willy, Württemberg	0,2 l	6,50 €
	1,0 l	26,00 €
Domina, QbA, trocken	0,1 l	3,30 €
Winzergemeinschaft Franken, Franken	0,2 l	6,50 €
	1,0 l	26,00 €
Samtrot, QbA, halbtrocken	0,1 l	4,10 €
Rolf Willy, Württemberg	0,2 l	7,50 €
	0,75 l	26,00 €
Merlot IGP, trocken	0,1 l	4,10 €
La Grange Terroir, Languedoc, Frankreich	0,2 l	7,50 €
	0,75 l	26,00 €
Tempranillo, DOC, trocken	0,1 l	4,10 €
Lopez de Haro, Rioja, Spanien	0,2 l	7,50 €
	0,75 l	26,00 €
Montepulciano d'Abruzzo, trocken	0,1 l	4,10 €
Sistina, Abruzzo, Italien	0,2 l	7,50 €
	0,75 l	26,00 €
Ardal, Tempranillo, DOC, trocken	0,1 l	4,50 €
Bodegas Balbas, Ribera del Duero, Spanien	0,2 l	8,50 €
	0,75 l	29,00 €
Fabelhaft Tinto, DOC, trocken	0,1 l	4,50 €
Niepoort, Douro, Portugal	0,2 l	8,50 €
	0,75 l	29,00 €
De Grendel, Shiraz, trocken	0,1 l	5,10 €
Cape of Good Hope, Südafrika	0,2 l	9,80 €
	0,75 l	35,00 €



# Allergene

1. Gluten
2. Krustentiere
3. Eier
4. Fisch
5. Erdnüsse
6. Soja
7. Milch
8. Schalenfrüchte
9. Sellerie
10. Sesam
11. Senf
12. Weichtiere
13. Schwefeldioxid und Sulfit
14. Lupine