



DIE GOLDENE SONNE

KALTE VORSPEISEN

CARPACCIO vom Rinderfilet <i>mit Zitronenpfeffer, dazu Baguette und Parmesan</i> ^(1/3/8/0)	€ 9,90
Hausgemachte SÜLZEN vom Spanferkel und vom Tafelspitz <i>mit steyrischem Kürbiskernöl und Schnittlauchrahm dazu Röstkartoffeln und Blattsalatgarnitur</i> ^(1/3/8/H3/0)	€ 8,90
Tranchen von der gebratenen WILDENTENBRUST <i>auf Chilli-Quitten-Gelee mit Feldsalat und Kürbiskernen</i> ^(1,3,8)	€ 11,90
RICOTTA-LACHSROLLE <i>auf Dillschaum mit Lachskaviar dazu Baguette</i> ^(1,3,8)	€ 12,90

SUPPEN

Landshuter FESTTAGSSUPPE ^(8/C/A/L)	€ 5,50
PASTINAKENCREMESUPPE <i>mit Crevetten</i> ^(1/3/8/)	€ 5,50

WARMER VORSPEISE

FILET VOM SEETEUFEL <i>auf Steinpilz-Graupenrisotto mit Rucola, Parmesan und Kirschtomatenconfit</i> ^(1/3/8/D)	€ 13,80
<i>als Hauptgericht</i>	€ 24,80

Unsere kleinen Gäste verwöhnen wir
mit Schmankerl aus unserer **KINDERKARTE**

WEIHNACHTSSCHMANKERL

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung



DIE GOLDENE SONNE

SCHWEINEFILETTELLER <i>mit gebratenem Speck dazu Käsespätzle und feine Schwammerlsauce</i> <small>(1/3/8/A1)</small>	€ 16,90
Tournedos vom RINDERFILET (250g) <i>in der Zwiebelsenf-Kruste mit überbackenen Kartoffeln und Buttergemüse</i> <small>(1/3/8/11)</small>	€ 34,90
Gebeizter HIRSCHKALBSBRATEN in Rotweinsauce <i>in Butterspätzle und Apfelblaukraut</i> <small>(1/3/8/0C)</small>	€ 22,80
Geschmorter KALBSTAFELSPITZ <i>in Burgundersauce mit hausgemachten Spätzle und Apfelblaukraut</i> <small>(1/3/8C)</small>	€ 18,80
WIENER SCHNITZEL vom Kalb <i>mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren</i> <small>(1/3/8/0/A1)</small>	€ 17,90
GÄNSEBRUST aus dem Ofenrohr <i>mit Kartoffelknödel und Zimtblaukraut</i> <small>(1/3/8/0)</small>	€ 21,90
Rosa gebratener REHRÜCKEN <i>in Preiselbeer-Sahnesauce mit Süßkartoffel-Gnocchi und Buttergemüse</i> <small>(1/3/8)</small>	€ 27,80
Feines von der ENTE und vom SPANFERKEL <i>mit zweierlei Knödel und Apfelblaukraut</i> <small>(1/3/8/0/A1)</small>	€ 18,50
VEGETARISCHE KÜCHE	
STEINPILZ-GRAUPENRISOTTO <i>mit Rucola, Parmesan und Kirschtomatenconfite</i> <small>(1/3/8)</small>	€ 11,80
ROSMARIN-POLENTA <i>mit gebratenen Pilzen und Kresse</i>	€ 11,80



DIE GOLDENE SONNE

VERFÜHRERISCHE DESSERTS

SPEKULATIUSMOUSSE <i>auf beschwipsten Pflaumen</i> (8/A1/G/P)	€ 9,80
Hausgemachter DESSERT-KAISERSCHMARRN <i>mit Apfelmus</i> (8/A1/C/N/P)	€ 6,90
Dessertvariation „GOLDENE SONNE“ <i>mit weihnachtlichen Leckereien</i> (0/H3/8)	€ 9,80
Herzhafte KÄSE-AUSWAHL <i>mit zweierlei Trauben, Senf-Feigensauce und Bauernbrot</i> (1/3/8/M/A1)	€ 9,50

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir im Restaurant Barzahlung beziehungsweise Ihre EC-Karte, den Kreditkarten vorziehen. Kreditkartenzahlungen sind erst ab € 30,- möglich. Vielen Dank.

Unser Küchen- und Restaurant-Team
ist gerne täglich ab 11.30 Uhr für Sie da.

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 mit Schwärzungsmittel,
6 geschwefelt, 8 mit Milcheiweiß, 9 mit Koffein, 10 mit Chinin, 11 mit Süßungsmittel
A Glutenhaltiges Getreide (A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel, A6 Kamut),
B mit Krustentiere, C mit Ei, D mit Fisch, E mit Erdnuss, F mit Soja, G mit Milch,
H Schalenfrüchte (H1 Mandel, H2 Haselnuss, H3 Walnuss, H4 Cashew, H5 Pecannuss, H6 Paranuss, H7 Pistazie, H8
Macadamianuss und H9 Queenslandnuss),
L mit Sellerie, M mit Senf, N mit Sesam, O mit Sulphite (Schwefel in Wein, Kartoffelgerichte, Dörrobst),
P mit Lupinen (Pflanzeneiweiß), R mit Weichtiere



DIE GOLDENE SONNE

Unsere Weihnachts-Aperitifs

Glas **Prosecco** € 4,50

wahlweise mit

- **Weihnachtslikör** € 4,90

- **Bratapfellikör** € 4,90

Glas **alkoholfreier Sekt** € 4,50

mit **Zimt-Johannisbeersaft** € 4,90

Unsere Advents-Menü-Empfehlung

Tranchen von der Wildentenbrust
auf **Chilie-Quitten-Gelee**
mit **Feldsalat und Kürbiskernen**
(1/3/A/8)

Pastinakencremesuppe
mit **Crevetten** (1/3/8)

Tournedos vom Rinderfilet (180g)
in der **Zwiebel-Senfkruste**
mit **überbackenen Kartoffeln**
und **Buttergemüse** (1/3)

Dessertvariation
„Goldene Sonne“
mit **weihnachtlichen Leckereien**
(0/H3/8)

4-Gänge-Menü € 49,90

3-Gänge-Menü (II+III+IV)
€ 39,90

zur Vorspeise empfehlen wir:

2014er SÜDTIROLER
WEISSBURGUNDER PENON
Die Weißburgunder Südtirols werden
immer besser und haben die meisten Weine
Veneziens hinter sich gelassen.
Das liegt sicherlich am Klima und an den
Böden, die in Südtirol für diese Traube
geradezu ideal sind, aber auch
vor allem am Qualitätsstreben der Winzer.
Dieser Weißburgunder ist relativ kräftig,
fruchtig, komplex und –was viele
wünschen- ohne erkennbare Säure.
0,75 l € 21,80

zum Hauptgang empfehlen wir:

2012er AGLIANICO DEL VULTURE
PORT. ADDUCA
Casa Maschito DOC
Dunkelrot, kräftig in Duft und Geschmack,
weiche Fruchtigkeit, durch kurzen
Faßausbau strukturiert. Völlig
unaufdringliche Tannine, weich und samtig.
Langer Abgang
0,75 l € 29,80