



DIE GOLDENE SONNE

## VORSPEISEN

CARPACCIO vom RINDERFILET mit Zitronenpfeffer  
dazu Baguette und geriebener Parmesan (1,3,8,0) € 9,90

FEINER RÄUCHERFISCHTELLER  
mit Lachs, Forellenfilet, Krabbencocktail,  
dazu Berner Röst und Salatgarnitur (1,3,D,R,0) € 8,90

### Unsere besondere Vorspeisenempfehlung:

GEMISCHTE SÜLZE vom Spanferkel und Tafelspitz  
mit steirischem Kürbiskernöl und Schnittlauchrahm  
dazu Röstkartoffel und Blattsalatgarnitur (1,3,8,H,3, 0) € 8,90

SOMMERMATJES auf rote Beete Carpaccio  
mit Sauerrahm, Salatbouquette und Röstkartoffeln (1,8,A) € 13,80

## AUS DEM SUPPENTOPF

RINDERKRAFTBRÜHE  
mit Leberspätzle und Gemüse (A,1,8) € 4,90

TOMATENCREMESUPPE  
mit Croutons (A,3, 8) € 4,90

BREZENSUPPE  
mit abg'schmolzenen Zwiebeln (A,1,3) € 4,90

Für unsere SENIOREN servieren wir  
viele Gerichte auch in kleinen Portionen

Unsere KLEINEN GÄSTE verwöhnen wir  
mit Schmankerl aus unserer KINDERKARTE



DIE GOLDENE SONNE

## FLEISCHGERICHTE

<b>ZWIEBELROSTBRATEN</b> mit Röstkartoffeln und Buttergemüse (A.1,3,8)	€	20,80
<b>WIENER SCHNITZEL</b> vom Kalb in Butter gebraten mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren (1,3,8, O,A.1.)	€	17,90
<b>SCHWEINEFILETTELLER</b> mit gebratenem Speck, dazu Käsespätzle und feine Schwammerlsauce (1,3,8, A.1.)	€	16,90
<b>PUTENCURRYGESCHNETZELTES</b> mit Butterreis (1,3,8,A.)	€	16,80

## SONNE-SPEZIALITÄTEN

<b>BRAUERPFANDERL</b> mit ofenfrischem SPANFERKEL und ENTE in Dunkelbiersauce dazu Semmel- und Kartoffelknödel und Apfelblaukraut (1,3,8, O, A.1.)	€	16,90
auch als FAMILIENPFANDERL für 3-4 Personen mit zusätzlich 2 kleinen Wiener Schnitzerl und Spätzle erhältlich (1,3,8, O, A.1.)	€	39,90
Portion <b>BAUERNENTE</b> aus dem Ofenrohr mit zweierlei Knödel und Apfelblaukraut (1,3,8, O, A.1.)	€	15,90
Ofenfrisches <b>SPANFERKEL</b> mit zweierlei Knödel und Krautsalat (1,3,8, O, A.1.)	€	13,30
Geschmorte <b>OCHSENBACKERL</b> in Rotweinsauce mit Brezenknödel, Blaukraut und Preiselbeeren (A,1,8,6)	€	17,80
<b>KALBSTAFELSPITZ</b> auf Sahne-Steinpilzen mit Butterspätzle (A1,1,8,3)	€	19,80



DIE GOLDBENE SONNE

## VEGETARISCHE KÜCHE

<b>ALLGÄUER KÄSESPÄTZLE</b> mit geschmolzenen Zwiebeln und Salat (1,3,8, A1, P, H)	€	9,90
<b>GEMÜSECURRY</b> mit Korianderreis und frischen Sproßen (1,3,8)	€	9,90
<b>PIFFERLINGRISOTTO</b> mit Parmesan und Rucola und frischen Kräutern (8,A,1)	€	11,90

## FISCH

<b>EDELFISCHTELLER</b> auf Kräuterrahm mit Schmorgemüse dazu Kartoffel-Rosmarinspieß (A.1)	€	19,90
<b>ZANDERFILET</b> vom Rost auf Kirschtomatenrisotto mit Rucola und Parmesan (1,A,8)	€	19,90

## KNACKIGE SALATE

<b>SAISONALE BLATTSALATE</b> mit gegrillten Scampi, Oliven und geschmolzenen Tomaten (1,3,8, H1)	€	14,90
<b>BUNTER GARTENSALAT</b> mit gebratenen Putenbruststreifen und Baguette (1,3,8)	€	12,90
<b>BAUERN Salat</b> mit mildem Schafskäse, geröstetem Speck, Champignons, roten Zwiebeln, Kirschtomaten und Oliven (1,3,5,11,)	€	11,20



DIE GOLDFENE SONNE

## VERFÜHRERISCHE DESSERTS

2 Stück PALATSCHINKEN mit Eis und frischen Früchten (8, A1, G, P)	€	8,90
Hausgemachter KAISERSCHMARRN mit Apfelmus (8, A1, C, N, P)	€	6,90
Lauwarmer APFELSTRUDEL mit Bourbon-Vanilleeis (8, A1, P, L, O)	€	6,90
BOURBON-VANILLEEIS mit flambierten heißen Himbeeren (8)	€	6,90
BLECHKUCHEN mit Sahne (8, A1)	€	3,90

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