



---

# DAS SONNBICHL

---

GENUSSRESTAURANT

## **Aperitif**

Schilerol~<sup>0</sup>~  
auf Eis und Zitrone / frisch / spritzig

Glas 0,25 Euro 5,50

Crèmant de Loire Rose Brut ~<sup>0</sup>~  
Langlois Chateau

Glas 0,1 Euro 6,90

## **Alkoholfrei**

KOHL Bergapfelsaft  
Südtiroler Naturprodukt

Glas 1/8 Euro 2,20

## **Weisswein**

Chardonnay Grassnitzberg~<sup>0</sup>~  
Polz

Glas 1/8 Euro 4,80


## **Rotwein**

Blaufränkisch ~<sup>0</sup>~  
Bernhard Ernst

Glas 1/8 Euro 5,20




## Vorspeise

Salate vom Buffet <sup>~LMOHACN~</sup>  salads from the buffet	Euro	7,60
Beef Tartar / Senfcreme / knuspriges Ei <sup>~AGLM~</sup> beef tartar / mustard cream / crispy egg	Euro	16,80
Hirschcarpaccio / Cranberry / Cashewnüsse <sup>~HO~</sup> deer carpaccio / cranberry / cashews	Euro	15,50
Endiviensalat / Kartoffel / Speck endive salad / potatoe / bacon	Euro	9,50

## Suppe

Rindsuppe / Kaspressknödel <sup>~ACG~</sup> clear beef consommé / cheese dumpling	Euro	5,80
Kartoffel-Lauchcremesuppe / Speckstangerl <sup>~GLOC~</sup> potatoe-leek cream soup / bacon stick	Euro	6,20

## Zwischengericht

Safranrisotto / Lardo / Trinkessig <sup>~LOG~</sup> saffron risotto / lardo / vinegar	Euro	16,20
Schlutzkrapfen / Spinat / braune Butter <sup>~ACG~</sup>  ravioli / spinach / brown butter	Euro	11,80




## Hauptspeise


Wiener Schnitzel / Petersilienkartoffel / Granta<sup>~ACG~</sup> Euro 21,80  
escalope viennese / parsley potatoe / cranberry

Wildschweingulasch / Spätzle / Kohlsprossen<sup>~ACGOL~</sup> Euro 17,80  
wild boar goulash / spaetzle / brussels sprouts

Lammrücken / cremige Polenta / Schmorgemüse<sup>~GLO~</sup> Euro 28,30  
saddle of lamb / creamy polenta / simmered vegetable

Rosa gebratenes Hirschrückensteak / Euro 37,80  
Rotkraut / Schupfnudeln<sup>~ACO~</sup>  
medium roasted saddle of venison / red cabbage / potatoe noodles

Gebratenes Wallerfilet / Senfgurken / Bohnen<sup>~BCOM~</sup>  Euro 19,70  
roasted fillet of waller (sweet water fish) / mustard cucumber / beans

Graukasbrotravioli / geschmolzene Tomaten/  Euro 16,20  
feiner Salat<sup>~ACGO~</sup>  
deep fried homemade ravioli / stuffed with cheese /  
braised tomatoes / fine salad



## Dessert

Moosbeertiramisu~A C G H~ black berry tiramisu	Euro	8,50
Gebackene Schokotascherl / Vanilleschaum/ Sauerkirsche~G A C O~ baked chocolate ravioli / vanilla cream / sour cherry	Euro	9,80
Franzi im Glas~C G H~ Vanilleeis / Kernöl / Kürbiskrokant vanilla ice cream / pumpkin seed oil / pumpkin crocant	Euro	5,50
Sorbet~O~ mit Geist / wih spirit	Euro	4,00
	Euro	+2,00
Affogato~C E G H~ Vanilleeis / Espresso / Haselnusskrokant vanilla ice cream / espresso / hazelnut crocant	Euro	5,50



## Vegetarische Gerichte

### Allergene Stoffe:

A	Glutenhaltiges Getreide
B	Krebstiere und Erzeugnisse
C	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
D	Fisch und Fischerzeugnisse
E	Erdnüsse und Erzeugnisse
F	Soja (Bohnen) und Erzeugnisse
G	Milch und Milcherzeugnisse
H	Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse
L	Sellerie und Sellerieerzeugnisse
M	Senf und Senferzeugnisse
N	Sesam und Sesamerzeugnisse
O	Schwefeldioxid und Erzeugnisse (Sulfite)
P	Lupinen und daraus hergestellte Produkte
R	Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und deren Erzeugnisse

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Bitte teilen Sie uns Allergien oder Unverträglichkeiten sofort mit.  
Für Fragen steht Ihnen unser geschultes Personal jederzeit zur Verfügung.