



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 Mittagsmahl 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

Fischerntewoche in Dinkelsbühl

Natur, Kultur und Kulinarik - unter diesem Motto steht die 39. Fisch-Erntewoche vom 26. Oktober bis 3. November 2024.

Wenn die Tage kürzer werden, die ersten Herbstnebel durch die Täler ziehen, freuen sich die Fischliebhaber auf besondere Leckerbissen: in den Monaten mit "r" im Namen ist Erntezeit für den Karpfen, genauer für den "Dinkelsbühler Karpfen". Das Abfischen ist zu einem beliebten Fest geworden. Es wird von einem bunten Rahmenprogramm begleitet.

Teichwirtschaft gibt es in Dinkelsbühl seit einem Jahrtausend. Sie hat die idyllische Weiher- und Flusslandschaft der Umgebung geformt.

Wenn die Teiche im Herbst abgefischt werden, bringt dies auch heute noch eine reiche „Fisch-Ernte“ und lockt in der Woche um den 1. November die Liebhaber dieser gesunden und schmackhaften Lebensmittel in die Region.

Denn neben Karpfen wachsen auch Zander und Waller, Hecht und Schleie in den Gewässern heran. Die Dinkelsbühler Gastronomie verwöhnt ihre Gäste dann mit traditionellen und neuen Zubereitungen. Eine neu angelegte Schauteichanlage, die vom Löwenbrunnen bis zur Spitalgasse geht, begeistert mit größeren Exemplaren der heimischen Fische die Besucher.

Im Laufe der Woche wird es Führungen geben, aber auch Konzerte, Aktionen für Kinder und nicht zuletzt den alljährlichen Martini-Jahrmarkt.

Als Besonderheit kann man auch den Teichwirten bei ihrer Arbeit zusehen, z.B. am Samstag, den 26. Oktober am Rothenburger Weiher.

in diesem Sinne wünschen wir eine schöne und schmackhafte
Fischerntewoche im Gasthaus zur Sonne!

SUPPE | SOUP

Kürbiscremesüppchen mit Kürbiskernöl

Pumpkin cream soup with pumpkin seed oil

mit Garnele | *with Prawns*^{1,2,7,9} 9,20 €

ohne Garnele | *without Prawns*^{1,7,9} 7,20 €

Bouillabaisse von heimischen Fischen^{2,9,4}

9,20 €

Bouillabaisse from local fish

VORSPEISE | STARTER

Lachs-Wantan auf Asia-Salat mit Honig-Chilli-Dressing^{4,1,10}

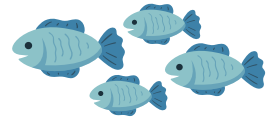
12,80 €

Salmon-Wantan on asia-salad with honey-chilli-dressing

Jakobsmuschel mit gegrillten grünen Spargel und Mango-Chutney⁴

13,80 €

Scallop with grilled green asparagus and mango-chutney



KLEINE FISCHE | SMALL FISH

Matjesfilet "Hausfrauen Art" (in Schmand eingelegt mit Zwiebeln und Äpfel) mit Petersilienkartoffeln^{3,4,7,11,13}

14,80 €

Matjes fillet "housewife style" (marinated in cream with onions and apple) with parsley potatoes

Bismarckhering auf Rote Beete-Apfelsalat und Petersilienkartoffeln^{3,4}

14,80 €

Bismarck herring on beetroot-apple salad and parsley potatoes

Karpfenknusper mit Kartoffelsalat und Sauce Remoulade^{1,3,4,11}

15,80 €

Carp crisps with potato salad and remoulade sauce

Makrele unter der Schafskäsekruste auf Paprika-Kartoffelragout^{1,9}

16,80 €

Mackerel under a feta cheese crust on bell pepper-potato ragout

GANZE FISCHE | WHOLE FISH

Halber Karpfen im Bierteig mit Kartoffelsalat und Sahne-Meerrettich ^{1,2,4,7,11}

23,80 €

*Half a carp in beer batter with potato salad and
creamed horseradish*

Forelle "Müllerin Art" mit Mandelbutter und Petersilienkartoffeln ^{1,4,5}

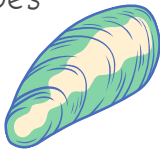
24,50 €

*Trout "Müllerin Art" with almond butter and parsley
potatoes*

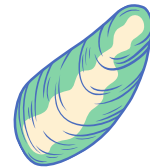
Saibling mit feinem Wurzelgemüse, Basilikumbutter und Petersilienkartoffeln ^{1,4,5,7}

24,80 €

*Char with fine root vegetables, basil butter and parsley
potatoes*



MUSCHELN | SHELLFISH



Miesmuscheln in Weißweinsud und feinem Gemüse mit Fladenbrot ^{1,2,7,9,13}

15,20 €

*Mussels in white wine stock and fine vegetables with
flatbread*

Miesmuscheln in Basilikum-Tomatensoße mit Fladenbrot ^{1,2,7}

15,20 €

Mussels in basil tomato sauce with flatbread

Spaghetti mit Miesmuscheln und Black Tiger Garnerlen an einer Basilikum-Tomatensoße ^{1,2,9}

18,90 €

*Spaghetti with mussels and black tiger prawns
in basil tomato sauce*

FILETS | FILLETS

**Karpfenfilet in der Kräuterpanade an
Kartoffel-Gurkensalat und gemischten Salat
mit Sahne-Meerrettich** ^{1,3,4,7,11} 19,20 €

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

**Lachsforellenfilet an Parmesanspaghetti und
Kirschtomaten** ^{1,3,4,7} 24,20 €

*Salmon trout fillet on Parmesanspaghetti and cherry
tomatoes*

**Zanderfilet auf Safran-Gemüse und Parisienne-
Kartoffeln** ^{1,4} 23,80 €

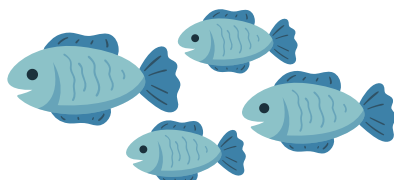
*Pike perch fillet on saffron vegetables and Parisienne
potatoes*

**Seehecht mit Kartoffelrösti auf Feldsalat mit Honig-
Senf-Dressing** ^{1,3,4,11} 23,80 €

*Hake with hash browns on lamb's lettuce with honey
mustard dressing*

**Lachsfilet mit schwarz-weißen Sesam an Kürbis-
Kartoffelpüree und Zitronengrasschaum** ^{1,4,7,10} 23,80 €

*Salmon fillet with black and white sesame on pumpkin
potato puree and lemongrass foam*



unsere Klassiker

SUPPE | SOUP

**Fränkische Festtagssuppe - hausgemachte Kraftbrühe
mit verschiedenen Einlagen**^{1,3,7}

7,80 €

*Franconian festival soup - homemade consommé with
various ingredients*

SALATE | SALADS

Bunt gemischter Beilagensalat^{7,11,13}

5,20 €

Side salad

**Ceasar Salat: gemischte Blattsalate, Coleslaw, Tomate,
Paprika, Gurke, rote Bohnen, Parmesan, Crôutons,
Hausdressing und Fladenbrot**^{1,7,8,11,13}

13,80 €

*Caesar salad: mixed lettuce, coleslaw, tomato, bell pepper,
cucumber, red beans, parmesan, croutons, house dressing
and flatbread*

**Garnelenspieße an buntem Salat mit Fladenbrot und
Sour Cream**^{1,2,7}

17,80 €

*Shrimp skewers on a mixed salad with flatbread and
sour cream*

Ceasar Salat mit gebratener Hähnchenbrust^{1,7,8,11,13}

18,20 €

Caesar salad with fried chicken breast

VESPER | GERMAN SNACKS

**Hausgemachter Wurstsalat mit Essiggurken,
Zwiebeln und Schwarzbrot** ^{1,13} 12,80 €

*Homemade sausage salad with pickles, onions and
black bread*

**Hausgemachter Schweizer Wurstsalat
mit Essiggurken, Zwiebeln, Käse und Schwarzbrot** ^{1,7,13} 13,80 €

*Homemade sausage salad with cheese, pickles, onions
and black bread*

**Fränkische Bratwürste auf Sauerkraut
mit Schwarzbrot** ^{1,13} 13,80 €

Franconian sausages on sauerkraut with dark bread

**Fränkische Bratwürste mit Kartoffelsalat
und gemischten Salaten** ¹³ 13,80 €

*Franconian sausages with potato salad and mixed
salads*

VEGETARISCH | VEGETARIAN

**Käsespätzle mit Röstzwiebel und einen bunt
gemischten Salat** ^{1,3,7,11,13} 15,20 €

*Cheese spaetzle (swabian pasta) with fried onions and
mixed salad*

FLEISCH | MEAT

Schnitzel Wiener Art mit Pommes Frites ^{1,3} 18,20 €
Schnitzel Viennese style with french fries

Putenschnitzel in der Knusperpanade mit Pommes Frites ^{1,3} 18,20 €
Turkey schnitzel in crispy breading with French fries

Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes Frites ^{1,3,13} 19,20 €
Cordon bleu from pork loin with french fries

Fränkisches Schäufele in Dunkelbiersoße mit Kartoffelknödel ^{1,3} 22,50 €
Franconian Schäufele (roasted pork shoulder) in dark beer sauce with potato dumplings

Schweinemedallions vom Filet in Champignonrahmsoße mit hausgemachten Spätzle ^{1,3} 25,80 €
Pork medallions from filet in creamy mushroom sauce with homemade spaetzle

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

NACHTISCH

Apfelküchle auf Vanillesoße mit Rahmeis und Schlagsahne ^{1,3,7} 7,80 €
Apple fritters on vanilla sauce with ice cream and whipped cream

Heiße Liebe mit einem warmen Schokotörtchen ^{1,3,7,15} 8,20 €
Vanilla ice cream and berries with a warm chocolate tart

Aus unserer el Paso Karte

Classic Burger ^{1,7,11} 15,50 €

Klassik Burger mit Steakhouse Pommes und dreierlei Dips

Classic burger with steakhouse fries and three kinds of dips

Cheese Burger ^{1,7,11} 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 ^{1,7,11} 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 ^{1,7,11} 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 ^{1,7,11} 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 ⁷ 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	4,20 €
Heiße Schokolade	4,20 €

FLÜSSIGES DESSERT | SPIRITS

Lantenhammer Brände	2 cl	4,80 €
Rote Williams		
Waldhimbeere		
Haselnuss		
Mirabelle		
Marille		
Lantenhammer Williams Likör	2 cl	4,80 €
Lantenhammer Mirabellen Likör	2 cl	4,80 €
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	3,00 €
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	3,10 €
	0,4 l	5,50 €
Säfte als Schorle	0,2 l	2,90 €
	0,4 l	4,10 €
Coca-Cola, Fanta, Mezzo-Mix	0,2 l	2,90 €
	0,4 l	4,10 €
Coca-Cola light, Coca-Cola zero	0,33 l	3,90 €
Schweppes Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon, Wildberry	0,2 l	2,90 €
	0,4 l	4,10 €
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 Kirschsaft 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	3,10 €
	0,5 l	4,50 €
Augustiner Pils	0,3 l	4,20 €
Augustiner Dunkel	0,25 l	3,10 €
	0,5 l	4,50 €
König Ludwig Hefeweizen Hell	0,3 l	3,30 €
	0,5 l	4,60 €
Radler süß/sauer	0,25 l	3,10 €
	0,5 l	4,50 €
Ruß, Colaweizen	0,3 l	3,30 €
	0,5 l	4,60 €

FLASCHENBIER

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