ZUR SONNE

Wirtshaus & Hotel

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

unsere saisonalen Spezialitäten

OUR SEASONAL SPECIALITIES

SUPPE | SOUP

Kürbiscremesüppchen mit Kürbiskernöl
Pumpkincream soupwith pumpkinseedoil
mit Garnele | *with Prawns*[1,2,7,9] 9,20 €
ohne Garnele | *without Prawns*[1,7,9] 7,20 €

VORSPEISE | STARTER

Kürbis-Birnen-Bruschetta mit Camembert und Preiselbeeren [1,7,9] 11,80€
Pumpkin-Pear-Bruschetta mit Camembert and cranberries

Geräucherte Entenbrust auf Feldsalat mit Himbeerdressing und Crôutons [1,7,13] 14,80€
Smoked duck breast on lamb's lettuce with raspberry dressing and croutons

VEGETARISCH | VEGETARIAN

Penne in Kürbis-Paprikagemüse-Currycreme und Schafskäse [1,3,7,9] 16,80€
Penne in pumpkin-pepper vegetable curry cream with feta cheese

Kürbis-Linsen-Curry mit Reis und Schafskäsecreme[6,7,9] 16,80€
Pumpkin and lentil curry served with rice and creamy feta cheese

FISCH | FISH

Lachsfilet auf mexikanischem Gemüse mit Ofenkartoffel, Sour Cream und Guacamole [4,7] — 24,80 €
Salmon fillet onmexican vegetableswithbaked potato, sour cream and guacamole

Zanderfilet auf Kartoffel-Spinat-Gratin mit Granatapfel-Fetacreme [1,4,7,9] — 23,80 €
Pike-perch fillet served on potato and spinach gratin with pomegranate and feta cream

Karpfenfilet in der Kräuterpanade an Kartoffel-Gurkensalat und gemischten Salat mit Sahne-Meerrettich [1,3,4,7,9,11] — 20,80 €
Carp fillet in herb breadingwithpotato-cucumber-salad and mixed salad with horseradish cream

FLEISCH | MEAT

½ Ente mit Blaukraut und Kartoffelknödel [1,3,9,13] — 24,80€
½ Duck served with red cabbage and potato dumpling

Wildgulasch mit Serviettenknödel und Speckrosenkohl [1,3,7,9,13] — 23,80€
Venison goulash served with sliced bread dumplings and brussels sprouts with bacon

Entrecôte mit Speckbohnen, Wedges, Käuterbutter und Steaksoße [1,3,9,13] — 29,50€
Entrecôte served with green beans with bacon, potato wedges, herb butter ans steak sauce

UNSERE KLASSIKER

SUPPE | SOUP

Fränkische Festtagssuppe - hausgemachte Kraftbrühe mit verschiedenen Einlagen[1,3,7] 7,80 €

Franconian festivalsoup - homemadeconsomméwithvarious ingredients

SALATE | SALADS

Buntgemischter Beilagensalat [7,11,13] 5,20 €

Side salad

Ceasar Salat: gemischte Blattsalate, Coleslaw, Tomate, Paprika, Gurke, rote Bohnen, Parmesan, Crôutons, 13,80 €

Hausdressing undFladenbrot[1,7,8,11,13]

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

[1,7,8,11,13]

Ceasar Salat mit gebratener Hähnchenbrust 18,20 €

Caesar salad with fried chicken breast

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

VESPER | GERMAN SNACKS

Hausgemachter Wurstsalat mit Essiggurken, Zwiebeln und Brot1,13 — 12,80 €

Homemadesausagesalad withpickles,onions and black bread

Hausgemachter Schweizer Wurstsalat mit Essiggurken, Zwiebeln, Käse und Brot 1,7,13 — 13,80 €

Homemade sausagesaladwithcheese,pickles, onions and black bread

Fränkische Bratwürste auf Sauerkraut mit Brot[1,13] — 13,80 €

Franconiansausagesonsauerkrautwithdark bread

Fränkische Bratwürste mit Kartoffelsalat und gemischten Salaten[13] — 13,80 €

Franconiansausageswithpotatosaladandmixed salads

VEGETARISCH | VEGETARIAN

Käsespätzle mit Röstzwiebel und einen bunt gemischten Salat[1,3,7,11,13] — 15,20 €

Cheesespaetzle(swabianpasta)withfriedonions 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

Schweinemedaillons vom Filet in Champignonrahmsoße
mithausgemachten 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 | DESSERT

Apfelküchle auf Vanillesoße mit Rahmeis
und Schlagsahne[1,3,7] 7,80 €
Applefritterson vanillasaucewithicecreamand 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 (Rind 180g)[1,7,11]
Klassik Burger mit Steakhouse Pommes und dreierlei Dips 15,50 €
Classic Burger with steakhousefries and three kinds of dips

Cheese Burger (Rind 180g)[1,7,11]
Klassik Burger mit Käse überbacken, Steakhouse Pommes und dreierlei Dips 17,50 €
Classic Burgerwithcheese,steakhousefriesandthree kinds of dips

Veggie Burger1,7,11
Burger mit Gemüsepatty, Käse, Steakhouse Pommes und dreierlei Dips 17,50 €
Burger withvegetablepatty,cheese,steakhousefriesandthree kinds of dips

Chicken Burger[1,7,11]
Burger mit knuspriger Hähnchenbrust in einer Cornflakes Panade, Steakhouse Pommes und dreierlei Dips 17,50 €
Burger withcrispychicken breastinacornflakesbreading, steakhousefries and three kinds of dips

Spezial Burger (Rind 180g)[1,7,11]
Cheese Burger mit Bacon, Onion Rings, Steakhouse Pommes und dreierlei Dips 18,50 €
Classic Burger withcheese,bacon,onionrings,steakhousefries and three kinds of dips

Rinderfilet (220g) mit tasmanischem Bergpfeffer, Kräuterbutter, Maiskolben, Steakhouse Pommes und Dips[7] 35,90 €
Beef fillet with Tasmanian mountain pepper, herb butter, corn on the cob, steakhousefries 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 / Spicy Black Chai / Rooibos Vanilla / Kaminfeuer / Sommerbeeren / Grüntee Asia / Pfefferminze / Kamillenblüten / Kräutergarten

Café Creme groß	4,20 €
Latte Macchiato	4,40 €
Heiße Schokolade	4,20 €

FLÜSSIGES DESSERT | SPIRITS

Lantenhammer Brände	2 cl	5,20€

Rote Williams
Waldhimbeere
Haselnuss
Mirabelle
Marille
Williams Likör
Mirabellen Likör
Walnuss Likör
Bergamotte Likör

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

SOFTGETRÄNKE

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

COCKTAILS OHNE ALKOHOL

KiBa 5,50 €
Kirschsaft | Bananensaft

Sunrise 6,90 €
Grenadine | Zitrone | Orange

6,90 €

Ipanema 6,90 €
Zitrone | Rohrzucker | Tonic Water | Minze
Limette | Rohrzucker | Ginger Ale

SPRUDELIG

Aperol Spritz 6,90 €
Aperol|Prosecco | Soda | Orange

Hugo 6,90 €
Mint&Tonic
Holunderblütensirup | Prosecco | Minze | Limette

Lillet Wildberry 6,90 €
Lillet | Prosecco | Schweppes Wildberry | Beeren

Italian 75 7,90 €
Gin | Prosecco | Zitrone | Zuckersirup

Prosecco Mio Secco

0,1 l	4,20 €
0,75 l	19,50 €

Moët& ChandonChampagner 0,75 l ab 99 €
verschiedene Sorten

BIER VOM FASS

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

FLASCHENBIER

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

WEISSWEIN

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

ROSÉWEIN

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

ROTWEIN

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