



Gasthaus Hotel zur Sonne

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 Mittagmahl 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

Spargelcremesuppe ^{1,7,9}

7,80 €

Asparagus cream soup

VORSPEISE | STARTER

Hausgemachter Obatzter mit Frühlingssalat und

Brotkorb ^{1,3,7,11}

9,80 €

Homemade Obatzda with spring salad and bread basket

Bunter Spargelsalat mit Kräutercreme, Serano

Schinken und Fladenbrot ^{1,3,7,11}

15,80 €

Colorful asparagus salad with herb cream, Serano ham and flatbread

VEGETARISCH | VEGETARIAN

Pappardelle im Bärlauchrahm mit Spargelspitzen,

Kirschtomaten und Parmesan ^{1,7,9}

18,50 €

Pappardelle in wild garlic cream, asparagus tips, cherry tomatoes and Parmesan cheese

Bärlauch-Maultaschen im Salatnest mit

Kräuterschmand ^{1,3,7,11,9}

17,80 €

Wild garlic swabian ravioli in a nest of lettuce and herb sour cream

FISCH | FISH

Lachsfilet am grünen Spargel, Sauce Hollandaise mit Ofenkartoffel und Sour Cream ^{1,4,7,3} 24,80 €

Salmon fillet on green asparagus, hollandaise sauce, with baked potatoe and sour cream

Lachsfilet auf mexikanischen Gemüse mit Ofenkartoffel, Sour Cream und Guacamole ^{4,7} 24,80 €

Salmon fillet on Mexican vegetables with baked potato, sour cream and guacamole

Zanderfilet auf Pappadelle mit Spargelragout und Kirschtomaten ^{1,3,7,9} 26,80 €

Pike-perch fillet on pappadelle with asparagus ragout and cherry tomatoes

FLEISCH | MEAT

Fränkischer Sauerbraten mit Blaukraut und Kartoffelknödel ^{1,3,9} 22,80 €

Franconian sauerbraten with red cabbage and potato dumplings

SPARGEL | ASPARAGUS

Portion weißer Spargel mit Petersilien-Kartoffeln, Sauce Hollandaise oder Nussbutter ^{3,7} 18,80 €

Portion of white asparagus with parsley-potatoes, sauce hollandaise or nut butter

wahlweise mit: *optionally with:*

- **Koch- und Seranoschinken** ¹³ 6,00 €
Cooked- and Serrano ham
- **Ein Paar fränkische Bratwürste** 6,50 €
Pair of franconian sausages
- **paniertes Schnitzel vom Schweinerücken** ^{1,3} 7,00 €
breaded pork loin Schnitzel
- **Schweinemedallions** 8,00 €
Pork medallion
- **Rumpsteak** 10,50 €
Rump steak

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

Caesar Salat: gemischte Blattsalate, Coleslaw, Tomate, Paprika, Gurke, rote Bohnen, Mais, Parmesan, Crôutons, Hausdressing und Fladenbrot^{1,7,8,11,13} 13,80 €
Caesar salad: mixed lettuce, coleslaw, corn, tomato, bell pepper, cucumber, red beans, parmesan, croutons, house dressing and flatbread

Caesar Salat mit gebratener Hähnchenbrust^{1,7,8,11,13} 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 Brot** ^{1,13} 12,80 €
*Homemade sausage salad with pickles, onions and
black bread*
- Hausgemachter Schweizer Wurstsalat
mit Essiggurken, Zwiebeln, Käse und Brot** ^{1,7,13} 13,80 €
*Homemade sausage salad with cheese, pickles, onions
and black bread*
- Fränkische Bratwürste auf Sauerkraut
mit Brot** ^{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^{1,3} 18,20 €
Schnitzel Viennese style with french fries

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

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

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

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

Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln¹ 26,80 €
"Zwiebelrostbraten": Roast beef with roasted onions and fried potatoes

NACHTISCH

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

"Heiße Liebe" mal anders: Schokotörtchen, Vanilleeis, heiße Himbeeren und Sahne^{1,3,7,15} 8,20 €
Vanilla ice cream, hot raspberries, chocolate tart and whipped cream

Aus unserer el Paso Karte

Classic Burger (Rind 180g) ^{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 (Rind 180g) ^{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 (Rind 180g) ^{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 (220g) mit tasmanischem Bergpfeffer, 35,90 €

Kräuterbutter, Maiskolben, Steakhouse Pommes und Dips ⁷

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	4,40 €
Heiße Schokolade	4,20 €

FLÜSSIGES DESSERT | SPIRITS

Lantenhammer Brände	2 cl	5,20€
Rote Williams		
Waldhimbeere		
Haselnuss		
Mirabelle		
Marille		
Lantenhammer Williams Likör	2 cl	5,20 €
Lantenhammer Mirabellen Likör	2 cl	5,20 €
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	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	3,30 €
	0,4 l	5,50 €
Säfte als Schorle	0,2 l	3,10 €
	0,4 l	4,30 €
Coca-Cola, Fanta, Mezzo-Mix	0,2 l	3,10 €
	0,4 l	4,30 €
Coca-Cola light, Coca-Cola zero	0,33 l	3,90 €
Schweppes Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon, Wildberry	0,2 l	3,10 €
	0,4 l	4,30 €
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 Kirschsafft 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	3,20 €
	0,5 l	4,60 €
Augustiner Pils	0,3 l	4,30 €
Augustiner Dunkel	0,25 l	3,20 €
	0,5 l	4,60 €
König Ludwig Hefeweizen Hell	0,3 l	3,40 €
	0,5 l	4,70 €
Radler süß/sauer	0,25 l	3,20 €
	0,5 l	4,60 €
Ruß, Colaweizen	0,3 l	3,40 €
	0,5 l	4,70 €

FLASCHENBIER

Augustiner Hefeweizen	0,5 l	4,70 €
König Ludwig Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	4,70 €
König Ludwig Hefeweizen leicht	0,5 l	4,70 €
König Ludwig Hefeweizen dunkel	0,5 l	4,70 €
Augustiner Hell alkoholfreies Bier	0,5 l	4,60 €
Mönchshof alkoholfreies Radler	0,5 l	4,60 €
Dinkelsbühler Stefan's Bräu	0,5 l	4,60 €
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