

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



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.



unsere saisonalen Spezialitäten

OUR SEASONAL SPECIALITIES

SUPPE | SOUP

Spargelcremesuppe ^{7,9}

Asparagus cream soup

6,80 €

VORSPEISE | STARTER

Spargelsalat mit Kräuter-Vinaigrette an

Wildkräutersalat ^{11,13}

Asparagus salad with herb vinaigrette on wild herb salad

13,80 €

VEGETARISCH | VEGETARIAN

Bärlauch-Ricotta Maultaschen mit glasierten

Radieschen im Salatnest mit einer Kräutervinaigrette ^{3,7,9} 15,90 €

Wild garlic ricotta ravioli with glazed radishes in a nest of lettuce with a herb vinaigrette

Spargel-Pfännchen mit Tagliarini, Kirschtomaten ^{1,3,7,9}
und Spiegelei

Asparagus pan with tagliarini, cherry tomatoes and fried egg

16,20 €

Portion weißer Spargel an Petersilienkartoffeln mit Sauce Hollandaise oder Nussbutter ⁷	17,90 €
<i>Portion of white asparagus on parsley potatoes with hollandaise sauce or nut butter</i>	
Zur Wahl:	
• eine fränkische Bratwurst	3,50 €
<i>franconian sausage</i>	
• ein Schnitzel "Wiener Art" ^{1, 3}	9,20 €
<i>Schnitzel Viennese style</i>	
• Schweinelendchen	9,20 €
<i>Pork medallions from filet</i>	
• Roastbeef	16,40 €
<i>Roast beef</i>	
• Flädle ^{1, 3, 7}	3,50 €
<i>pancake with herbs</i>	
Rinderfilet mit gegrilltem Spargel, Sauce Hollandaise und Bärlauch-Gnocchis ^{1, 3, 7}	29,50 €
<i>Beef fillet with grilled asparagus, hollandaise sauce and wild garlic gnocchi</i>	
Lachsfilet auf grünem Spargel mit Sauce Hollandaise und Ofenkartoffel ^{3, 7}	22,90 €
<i>Salmon fillet on green asparagus with hollandaise sauce and baked potato</i>	
Zanderfilet auf Tagliarini mit Spargel-Ragout und Kirschtomaten ^{3, 4, 7, 9}	20,90 €
<i>Pike perch fillet on tagliarini with asparagus ragout with cherry tomatoes</i>	
Jakobsmuschel auf Ratatouille mit Chicorée und Fladenbrot ^{1, 7, 9}	16,80 €
<i>Scallop on ratatouille with chicory and pita bread</i>	

unsere Klassiker

SUPPE | SOUP

Fränkische Festtagssuppe - hausgemachte Kraftbrühe mit verschiedenen Einlagen ^{1,3,7} 6,90 €
Franconian festival soup - homemade consommé with various ingredients

SALATE | SALADS

Bunt gemischter Beilagensalat ^{7,11,13} 4,80 €
Side salad

Ceasar Salat: gemischte Blattsalate, Coleslaw, Tomate, Paprika, Gurke, rote Bohnen, Parmesan, Crôutons, Hausdressing und Fladenbrot ^{1,7,8,11,13} 10,20 €
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} 14,20 €
Shrimp skewers on a mixed salad with flatbread and sour cream

Ceasar Salat mit gebratener Hähnchenbrust ^{1,7,8,11,13} 15,20 €
Caesar salad with fried chicken breast

VEGETARISCH | VEGETARIAN

Käsespätzle mit Röstzwiebel und einen bunt gemischten Salat ^{1,3,7,11,13} 13,20 €
Cheese spaetzle (swabian pasta) with fried onions and mixed salad

VESPER | GERMAN SNACKS

Hausgemachter Wurstsalat mit Essiggurken, Zwiebeln und Schwarzbrot ^{1,13} 9,50 €
Homemade sausage salad with pickles, onions and black bread

Hausgemachter Schweizer Wurstsalat mit Essiggurken, Zwiebeln, Käse und Schwarzbrot ^{1,7,13} 10,20 €
Homemade sausage salad with cheese, pickles, onions and black bread

Fränkische Bratwürste auf Sauerkraut mit Schwarzbrot ^{1,13} 10,50 €
Franconian sausages on sauerkraut with dark bread

Fränkische Bratwürste mit Kartoffelsalat und gemischten Salaten ¹³ 10,50 €
Franconian sausages with potato salad and mixed salads

FLEISCH | MEAT

Schnitzel Wiener Art mit Pommes Frites ^{1,3} 14,80 €
Schnitzel Viennese style with french fries

**Putenschnitzel in der Knusperpanade
mit Pommes Frites** ^{1,3} 14,80 €
*Turkey schnitzel in crispy breading
with French fries*

Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes Frites ^{1,3,13} 15,80 €
Cordon bleu from pork loin with french fries

**Fränkisches Schäufole in Dunkelbiersoße
mit Kartoffelknödel** ^{1,3} 17,50 €
*Franconian Schäufole (roasted pork shoulder) in dark
beer sauce with potato dumplings*

**Schweinemedallions vom Filet in
Champignonrahmsoße mit hausgemachten Spätzle** ^{1,3} 18,80 €
*Pork medallions from filet in creamy mushroom sauce
with homemade spaetzle*

**Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln,
Thymianjus und Bratkartoffeln** ¹ 21,80 €
*"Zwiebelrostbraten": Roast beef with roasted onions,
thyme jus and fried potatoes*

NACHTISCH

**Apfelkühle auf Vanillesoße mit Rahmeis
und Schlagsahne** ^{1,3,7} 6,80 €
*Apple fritters on vanilla sauce with ice cream and
whipped cream*

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

Aus unserer el Paso Karte

Classic Burger ^{1,7,11} 12,50 €

Klassik Burger mit Steakhouse Pommes und dreierlei Dips

Classic burger with steakhouse fries and three kinds of dips

Cheese Burger ^{1,7,11} 14,50 €

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} 14,50 €

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} 14,50 €

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} 16,80 €

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 Mexiko ⁷ 29,50 €

mit tasmanischem Bergpfeffer, Kräuterbutter, Maiskolben, Steakhouse Pommes und Dips

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	3,90 €
Earl Grey Darjeeling Royal Second Flush Black Chai	
Rooibos Vanilla Kaminfeuer Sommerbeeren Grüntee Asia	
Pfefferminze Kamillenblüten Kräutergarten	
Café Creme groß	3,90 €
Latte Macchiatto	3,90 €
Heiße Schokolade	3,90 €

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	3,00 €
Baileys	2 cl	3,00 €

SOFTGETRÄNKE

Tafelwasser still/sprudelig	0,2 l	1,90 €
	0,4 l	2,90 €
Teinacher Mineralwasser still/medium	0,25 l	2,50 €
	0,75 l	4,90 €
Apfel Ananas Banane Johannisbeere Maracuja Multivitamin Orange Rhabarber Sauerkirsche Traube		
Säfte/Nektar pur	0,2 l	2,70 €
	0,4 l	4,60 €
Säfte als Schorle	0,2 l	2,40 €
	0,4 l	3,80 €
Coca-Cola, Fanta, Mezzo-Mix	0,2 l	2,40 €
	0,4 l	3,80 €
Coca-Cola light, Coca-Cola zero	0,33 l	3,20 €
Schweppes Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon, Wildberry	0,2 l	2,40 €
	0,4 l	3,80 €
Burkhardt Eistee Pfirsich, Zitrone, Granatapfel, Blaubeere	0,33 l	3,40 €
Zitronenlimonade	0,2 l	1,90 €
	0,4 l	2,90 €
Red Bull	0,2 l	3,90 €

COCKTAILS OHNE ALKOHOL

KiBa Kirschsafft Bananensaft	4,60 €
Sunrise Grenadine Zitrone Orange	6,80 €
Ipanema Limette Rohrzucker Ginger Ale	6,80 €
Mint&Tonic Zitrone Rohrzucker Tonic Water Minze	6,80 €

SPRUDELIG

Aperol Spritz Aperol Prosecco Soda Orange	6,00 €
Hugo Holunderblütensirup Prosecco Minze Limette	6,00 €
Lillet Wildberry Lillet Prosecco Schweppes Wildberry Beeren	6,00 €
Italian 75 Gin Prosecco Zitrone Zuckersirup	7,90 €
Prosecco Mio Secco	0,1 l 4,20 €
	0,75 l 16,50 €
Moët & Chandon Champagner verschiedene Sorten	0,75 l ab 89 €

BIER VOM FASS

Augustiner Hell	0,25 l	2,80 €
	0,5 l	4,10 €
Augustiner Pils	0,3 l	3,90 €
Augustiner Dunkel	0,25 l	2,80 €
	0,5 l	4,10 €
König Ludwig Hefeweizen Hell	0,3 l	2,90 €
	0,5 l	4,20 €
Radler süß/sauer	0,25 l	2,80 €
	0,5 l	4,10 €
Ruß, Colaweizen	0,3 l	2,90 €
	0,5 l	4,20 €

FLASCHENBIER

Augustiner Hefeweizen	0,5 l	4,20 €
König Ludwig Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	4,20 €
König Ludwig Hefeweizen leicht	0,5 l	4,20 €
König Ludwig Hefeweizen dunkel	0,5 l	4,20 €
Mönchshof alkoholfreies Bier	0,5 l	4,10 €
Mönchshof alkoholfreies Radler	0,5 l	4,10 €
Dinkelsbühler Stefan's Bräu Märzen, Zwickel	0,5 l	4,10 €
Desperados	0,33 l	4,20 €
Corona	0,33 l	4,20 €

WEISSWEIN

Riesling, QbA trocken	0,1 l	3,10 €
Rolf Willy, Württemberg	0,2 l	5,40 €
	1,0 l	22,50 €
Silvaner, QbA trocken	0,1 l	3,10 €
Johann August Sack, Tauberfranken	0,2 l	5,60 €
	1,0 l	23,50 €
Bacchus, QbA, halbtrocken	0,1 l	3,50 €
Johann August Sack, Tauberfranken	0,2 l	6,70 €
	0,75 l	25,00 €
Chardonnay, QbA trocken	0,1 l	3,50 €
Johann August Sack, Tauberfranken	0,2 l	6,70 €
	0,75 l	25,00 €
Grauer Burgunder, QbA trocken	0,1 l	3,50 €
Johann August Sack, Tauberfranken	0,2 l	6,70 €
	0,75 l	25,00 €

ROSÉWEIN

Schwarzriesling Weißherbst, QbA halbtrocken	0,1 l	3,10 €
Rolf Willy, Württemberg	0,2 l	5,40 €
	1,0 l	22,50 €
Tempranillo, D.O.C., trocken	0,1 l	3,50 €
Lopez de Haro, Rioja, Spanien	0,2 l	6,70 €
	0,75 l	25,00 €

ROTWEIN

Trollinger mit Lemberger, QbA, halbtrocken	0,1 l	3,10 €
Rolf Willy, Württemberg	0,2 l	5,40 €
	1,0 l	22,50 €
Domina, QbA, trocken	0,1 l	3,30 €
Winzergemeinschaft Franken, Franken	0,2 l	5,60 €
	1,0 l	23,50 €
Samtrot, QbA, halbtrocken	0,1 l	3,70 €
Rolf Willy, Württemberg	0,2 l	6,70 €
	0,75 l	25,00 €
Merlot IGP, trocken	0,1 l	3,70 €
La Grange Terroir, Languedoc, Frankreich	0,2 l	6,70 €
	0,75 l	25,00 €
Tempranillo, DOC, trocken	0,1 l	3,70 €
Lopez de Haro, Rioja, Spanien	0,2 l	6,70 €
	0,75 l	25,00 €
Montepulciano d'Abruzzo, trocken	0,1 l	3,70 €
Sistina, Abruzzen, Italien	0,2 l	6,70 €
	0,75 l	25,00 €
Ardal, Tempranillo, DOC, trocken	0,1 l	3,90 €
Bodegas Balbas, Ribera del Duero, Spanien	0,2 l	7,30 €
	0,75 l	35,00 €
Fabelhaft Tinto, DOC, trocken	0,1 l	4,50 €
Niepoort, Douro, Portugal	0,2 l	7,90 €
	0,75 l	39,00 €

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