



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

*Pumpkin cream soup with pumpkin seed oil*

mit Garnele | with Prawns <sup>1,2,7,9</sup>

ohne Garnele | without Prawns <sup>1,7,9</sup>

9,20 €

7,20 €

## VORSPEISE | STARTER

### Kürbis-Birnen-Bruschetta mit Camembert und Preiselbeeren <sup>1,7,9</sup>

*Pumpkin-Pear-Bruschetta mit Camembert and cranberries*

11,80€

### Wild-Pflanzerl auf Salat von Rotkohl und Sellerie mit Feldsalat und Preiselbeer Dressing <sup>1,3,9</sup>

*Wild-meat balls on red cabbage and celery salad with lambs's lettuce and cranberry-dressing*

13,80€

## VEGETARISCH | VEGETARIAN

### Penne in Kürbis-Paprikagemüse-Currycreme und Schafskäse <sup>1,3,7,9</sup>

*Penne in pumpkin-pepper vegetable curry cream with feta cheese*

15,80€

### Kürbismaultaschen an Feldsalat mit Himbeerddressing <sup>1,3,7,9</sup>

*Pumpkin Maultaschen (German Ravioli) on lamb's lettuce with raspberry dressing*

16,80€

## FISCH | FISH

**Lachsfilet auf mexikanischem Gemüse  
mit Ofenkartoffel, Sour Cream und Guacamole<sup>4,7</sup>** 24,80 €

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

**Zanderfilet auf Safran-Risotto mit  
Blattspinat und Kirschtomaten<sup>1,7,9,13</sup>** 23,80 €

*Pike-perch fillet on saffron risotto with spinach  
and cherry tomatoes*

**Karpfenfilet in der Kräuterpanade an  
Kartoffel-Gurkensalat und gemischten Salat  
mit Sahne-Meerrettich<sup>1,3,4,7,9,11</sup>** 20,80 €

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

## FLEISCH | MEAT

**Entenbrust mit Rahmwirsing und Mandel-Bällchen<sup>3,7,9,13</sup>** 24,80 €

*Duck breast with creamed savoy cabbage and potato-  
almond balls*

**Gänsebrust mit Blaukraut und Knödel<sup>1,3,9,13</sup>** 24,80 €

*Goose breast with red cabbage and dumplings*

**Entrecôte mit Kräuterbutter, Steaksoßen und  
Wedges<sup>3</sup>** 26,80 €

*Entrecôte with herb butter,steak sauces and wedges*

# UNSERE KLASSIKER

## SUPPE | SOUP

Fränkische Festtagssuppe - hausgemachte Kraftbrühe  
mit verschiedenen Einlagen <sup>1,3,7</sup> 7,80 €

*Franconian festival soup - homemade consommé with various ingredients*

## SALATE | SALADS

Bunt gemischter Beilagensalat <sup>7,11,13</sup> 5,20 €  
*Side salad*

Ceasar Salat: gemischte Blattsalate, Coleslaw, Tomate,  
Paprika, Gurke, rote Bohnen, Parmesan, Croutons,  
Hausdressing und Fladenbrot <sup>1,7,8,11,13</sup> 13,80 €

*Caesar salad: mixed lettuce, coleslaw, tomato, bell pepper, cucumber, red beans, parmesan, croutons, 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 <sup>1,2,7</sup> 17,80 €

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

## VESPER | GERMAN SNACKS

**Hausgemachter Wurstsalat mit Essiggurken, Zwiebeln und Brot<sup>1,13</sup>** 12,80 €

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

**Hausgemachter Schweizer Wurstsalat mit Essiggurken, Zwiebeln, Käse und Brot<sup>1,7,13</sup>** 13,80 €

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

**Fränkische Bratwürste auf Sauerkraut mit Brot<sup>1,13</sup>** 13,80 €

*Franconian sausages on sauerkraut with bread*

**Fränkische Bratwürste mit Kartoffelsalat und gemischten Salaten<sup>13</sup>** 13,80 €

*Franconian sausages with potato salad and mixed salads*

## VEGETARISCH | VEGETARIAN

**Käsespätzle mit Röstzwiebel und einen bunt gemischten Salat<sup>1,3,7,11,13</sup>** 15,20 €

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

## FLEISCH | MEAT

<b>Schnitzel Wiener Art mit Pommes Frites</b> <sup>1,3</sup> <i>Schnitzel Viennese style with french fries</i>	18,20 €
<b>Putenschnitzel in der Knusperpanade mit Pommes Frites</b> <sup>1,3</sup> <i>Turkey schnitzel in crispy breading with French fries</i>	18,20 €
<b>Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes Frites</b> <sup>1,3,13</sup> <i>Cordon bleu from pork loin with french fries</i>	19,20 €
<b>Fränkisches Schäufele in Dunkelbiersoße mit Kartoffelknödel</b> <sup>1,3</sup> <i>Franconian Schäufele (roasted pork shoulder) in dark beer sauce with potato dumplings</i>	22,50 €
<b>Schweinemedaillons vom Filet in Champignonrahmsoße mit hausgemachten Spätzle</b> <sup>1,3</sup> <i>Pork medallions from filet in creamy mushroom sauce with homemade spaetzle</i>	25,80 €
<b>Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln</b> <sup>1</sup> <i>"Zwiebelrostbraten": Roast beef with roasted onions and fried potatoes</i>	26,80 €

## NACHTISCH | DESSERT

<b>Apfelküchle auf Vanillesoße mit Rahmeis und Schlagsahne</b> <sup>1,3,7</sup> <i>Apple fritters on vanilla sauce with ice cream and whipped cream</i>	7,80 €
<b>Heiße Liebe mit einem warmen Schokotörtchen</b> <sup>1,3,7,15</sup> <i>Vanilla ice cream and berries with a warm chocolate tart</i>	8,20 €

# Aus unserer el Paso Karte

**Classic Burger (Rind 180g)<sup>1,7,11</sup>**

**Klassik Burger mit Steakhouse Pommes und dreierlei Dips**

15,50 €

*Classic Burger with steakhousefries and three kinds of dips*

**Cheese Burger (Rind 180g)<sup>1,7,11</sup>**

**Klassik Burger mit Käse überbacken, Steakhouse Pommes und dreierlei Dips**

17,50 €

*Classic Burger with cheese, steakhousefries and three kinds of dips*

**Veggie Burger<sup>1,7,11</sup>**

**Burger mit Gemüsepatty, Käse, Steakhouse Pommes und dreierlei Dips**

17,50 €

*Burger with vegetable patty, cheese, steakhousefries and three kinds of dips*

**Chicken Burger<sup>1,7,11</sup>**

**Burger mit knuspriger Hähnchenbrust in einer Cornflakes**

17,50 €

**Panade, Steakhouse Pommes und dreierlei Dips**

*Burger with crispy chicken breast in a corn flakes breading, steakhousefries and three kinds of dips*

**Spezial Burger (Rind 180g)<sup>1,7,11</sup>**

**Cheese Burger mit Bacon, Onion Rings, Steakhouse Pommes und dreierlei Dips**

18,50 €

*Classic Burger with cheese, bacon, onion rings,steakhousefries and three kinds of dips*

**Rinderfilet (220g) mit tasmanischem Bergpfeffer,**

35,90 €

**Kräuterbutter, Maiskolben, Steakhouse Pommes und Dips<sup>7</sup>**

*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	2 cl	5,20 €
Mazadro Grappa Amarone		
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

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

## COCKTAILS OHNE ALKOHOL

<b>KiBa</b>	5,50 €
Kirschsaft   Bananensaft	
<b>Sunrise</b>	6,90 €
Grenadine   Zitrone   Orange	
<b>Ipanema</b>	6,90 €
Limette   Rohrzucker   Ginger Ale	
<b>Mint&amp;Tonic</b>	6,90 €
Zitrone   Rohrzucker   Tonic Water   Minze	

## S P R U D E L I G

<b>Aperol Spritz</b>	6,90 €
Aperol   Prosecco   Soda   Orange	
<b>Hugo</b>	6,90 €
Holunderblüten sirup   Prosecco   Minze   Limette	
<b>Lillet Wildberry</b>	6,90 €
Lillet   Prosecco   Schweppes Wildberry   Beeren	
<b>Italian 75</b>	7,90 €
Gin   Prosecco   Zitrone   Zuckersirup	
<b>Prosecco Mio Secco</b>	0,1 l      4,20 €
	0,75 l    19,50 €
<b>Moët &amp; Chandon Champagner</b>	0,75 l    ab 99 €
verschiedene Sorten	

## BIER VOM FÄSS

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 oder Colaweizen	0,3 l	3,40 €
	0,5 l	4,70 €
König Ludwig Hefeweizen alkoholfrei	0,3 l	3,40 €
	0,5 l	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	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 Rolf Willy, Württemberg	0,1 l	3,30 €
	0,2 l	6,50 €
	1,0 l	26,00 €
Domina, QbA, trocken Winzergemeinschaft Franken, Franken	0,1 l	3,30 €
	0,2 l	6,50 €
	1,0 l	26,00 €
Samtrot, QbA, halbtrocken Rolf Willy, Württemberg	0,1 l	4,10 €
	0,2 l	7,50 €
	0,75 l	26,00 €
Merlot IGP, trocken La Grange Terroir, Languedoc, Frankreich	0,1 l	4,10 €
	0,2 l	7,50 €
	0,75 l	26,00 €
Tempranillo, DOC, trocken Lopez de Haro, Rioja, Spanien	0,1 l	4,10 €
	0,2 l	7,50 €
	0,75 l	26,00 €
Montepulciano d'Abruzzo, trocken Sistina, Abruzzen, Italien	0,1 l	4,10 €
	0,2 l	7,50 €
	0,75 l	26,00 €
Ardal, Tempranillo, DOC, trocken Bodegas Balbas, Ribera del Duero, Spanien	0,1 l	4,50 €
	0,2 l	8,50 €
	0,75 l	29,00 €
Fabelhaft Tinto, DOC, trocken Niepoort, Douro, Portugal	0,1 l	4,50 €
	0,2 l	8,50 €
	0,75 l	29,00 €
De Grendel, Shiraz, trocken Cape of Good Hope, Südafrika	0,1 l	5,10 €
	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