

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

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

Kürbiscremesüppchen mit Kürbiskernöl

Pumpkin cream soup with pumpkin seed oil

mit Garnele | with Prawns^{2,7}

9,20 €

ohne Garnele | without Prawns⁷

6,80 €

VORSPEISE | STARTER

Türmchen vom Räucherlachs und Rahm-Gurke

an Wildkräutersalat und Senf-Honigdressing^{3,4,7,9,11}

13,80 €

Turrets of smoked salmon and creamed cucumber

with wild herb salad and mustard-honey dressing

VEGETARISCH | VEGETARIAN

Penne in Kürbis-Curryrahm mit gerösteten

Pinienkernen und Rucola^{1,3,5,7,9}

15,20 €

*Penne in pumpkin curry cream with roasted pine nuts
and rocket*

Hausgemachte Kürbismaultaschen auf Feldsalat mit

Himbeerdressing^{1,3,5,7,9}

15,90 €

*Pumpkin dumpling with lamb's lettuce and raspberry
dressing*

ALLERLEI VON DER RÖSTZWIEBEL

**Schwäbischer Rostbraten mit Maultaschen, Röstzwiebel
auf Käsespätzle**^{1,3,7,9} 21,80 €

*Swabian roast beef with ravioli, roasted onion
on cheese noodles*

**Südtiroler Rostbraten auf feinem Tomaten-Oliven-Gemüse
mit Kartoffelrösti und Röstzwiebeln**^{1,9} 21,80 €

*South Tyrolean roast beef on tomato-olive vegetables
with roasted potato and fried onions*

**Lammrücken unter der Röstzwiebel-Kümmelkruste auf
gebratenen Kartoffelwürfel und Speckbohnen
mit Thymianjus**^{1,9} 23,80 €

*Rack of lamb under roasted onion and caraway crust on roasted
potato cubes and bacon beans with thyme jus*

**Rinderhüftsteak mit Zweierlei von der Zwiebel
auf Karottengemüse und Kroketten**^{1,3,9} 19,80 €

*Beef rump steak with two kinds of onion
on carrot vegetables and croquettes*

**Gebratene Maultaschen auf Kartoffel-Endiviensalat und
Zwiebelschmelze**^{1,3,7,9,11} 15,90 €

*Roasted Swabian ravioli on potato and endive salad and onion
melts*

Zur Wahl zu den Rostbraten:

Thymianjus⁹ 1,00 €

Thyme jus

Rahmsoße^{7,9} 1,00 €

Cream sauce

Dunkelbiersoße⁹ 1,00 €

Dark beer sauce

Pfefferrahmsoße^{7,9} 1,50 €

Pepper cream sauce

Champignonrahmsoße^{7,9} 1,50 €

Mushroom cream sauce

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, crôutons, 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 gemischtem Salat** ¹³ 10,50 €

*Franconian sausages with potato salad and mixed
salads*

FISCH | FISH

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

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

Zanderfilet auf Kräuter-Tagliarini, Dijonsenfsoße ^{1,3,7,9,11} 20,90 €
und Kirschtomaten

*Pike perch fillet on herb tagliarini, dijon mustard sauce
and cherry tomatoes*

Lachsfilet auf Parmesan-Pappardelle mit Babyspinat ^{1,4,7} 20,90 €

Salmon fillet on parmesan pappardelle with baby spinach

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
und Bratkartoffeln** ¹ 21,80 €
*"Zwiebelrostbraten": Roast beef with roasted onions 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