

Sonnenfeldhof

Weinstube und Gaststätte



Für den ersten Hunger:

Variation aus drei hausgemachten Aufstrichen mit Brot
Schmalzbrot

Hauptgerichte:

Salzfleisch mit Sauerkraut und Brot

Schlachtplatte mit Brot ²

(Leber/Griebenwurst, Schweinebauch und Sauerkraut)

Grobe Bratwürste mit Soße

Schweineschnitzel paniert mit Soße

Schweineschnitzel paniert, überbacken mit Käse

Schweineschnitzel paniert „Hawaii“ mit Salatgarnitur

Zwiebelrostbraten mit Soße „durch“ oder „medium“

(eigene, hausgemachte Bratensoße)

Beilagen:

Beilagensalat klein, gemischt, aus frischen Zutaten

Salatteller groß, gemischt, aus frischen Zutaten

Portion hausgemachte Spätzle

Portion Sauerkraut

Portion Kartoffelsalat

Portion Brot

Zusatzstoffe: 1) Farbstoff 2) Nitritpökelsalz

Sonnenfeldhof

Weinstube und Gaststätte



„Michael´s Schnitzeltoast“ ¹

*(Besenbrot, paniertes Schnitzel, überbacken
mit frischen Champignons, Paprika, Schinkenwürfel und Käse)*

Maultaschen überbacken mit Käse ¹

(vegetarisch oder mit Fleischfüllung)

Maultaschen in der Brühe

(Fleischfüllung)

Portion Käsewürfel ¹

Portion Spätzle mit Soße

„Ebbes Süßes“:

„Gutselbrot“ mit hausgemachtem Quittengelee

Stück Linzertorte hausgemacht

Mousse auch chocolate mit fruchtiger Beerensoße

Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Frischkäse a la Nicole

Vesper ab 17.00 Uhr:

Vesperteller „spezial“ mit Brot

(zwei Brotaufstriche/roher Schinken)

Schinken/Käseteller mit Brot ²

(roher Schinken)

Zusatzstoffe: 1) Farbstoff 2) Nitritpökelsalz