

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Einlage € 3,90

Karotten-Mangosuppe € 4,60

Vorspeise und Salate

Tranchen vom Kalbsrücken mit Thunfischcreme
dazu Rhöner Antipasti und Pesto-Crostini € 8,50

Hausgebeizter Lachs
mit Frischkäsecreme, Kartoffel-Bellinis
und Orangenfilets € 8,90

Kleiner bunter Salatteller € 4,00

Kleiner, bunter Salatteller mit Baguette € 4,30

Großer bunter Salatteller
mit gratiniertem Ziegenkäse und Pfeffer-Zwetschgen € 13,50

Salat der Saison mit gebratenen Pilzen und Putenstreifen
mit Croutons, Kräuter-Vinaigrette und Mango-Chili-Chutney € 12,80

Rhöner Burger

Sonnentau Burger vom Gelbfleck Rind
mit Bärlauch-Joghurtsoße, Tomaten, Salat,
Bacon und Frankendamer-Käse € 10,80

mit Ringel Pommes und Sour Cream € 13,00

Sonnentau Aperitif:

Zwetschgen Royal

mit Zwetschgensirup und
unserem Haussekt
von der Sektkellerei
J. Oppmann, Würzburg

0,2l € 5,50

0,1l € 3,00

vegetarisch

Sonnett Veggi-Burger mit Grünkernbratling,
Bärlauch-Joghurtsoße, Tomaten, Salat
und Frankendammer-Käse € 10,80
mit Ringel Pommes und Sour Cream € 13,00

Tagliatelle mit Schafskäse, mediterranem Gemüse
Rucola, Kräutern und Walnuss-Öl,
dazu bunter Salatteller € 12,90

Basische Kartoffelpfanne mit Rübengemüse
und Artischockenherzen € 12,80

Seitan-Geschnetzeltes in einer Curry-Sauce,
dazu hausgemachte Spätzle
und bunter Salatteller € 13,50

Fischspezialitäten

Gebratene Rhönforelle mit Apfel-Zitronenbutter
dazu Salzkartoffeln und bunter Salatteller € 15,80

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet auf Kräutersoße,
dazu hausgemachte Bandnudeln
und bunter Salatteller € 15,80

Matjesfilet nach Hausfrauenart
mit Petersilienkartoffeln € 10,80

Geräuchertes Rhönforellenfilet
im Kartoffelmantel mit Kräuterdip
und Salat € 15,50

Geflügel

Rhöner Hähnchenbrust auf Grillgemüse
mit hausgemachten Spätzle € 15,90

Unsere Weinempfehlung:

2017er
Obereisenheimer Höll Rotling

Qualitätswein, Kabinett, feinherb
leichter, angenehmer Charakter

Weingut: Reinhold Reich,
Obereisenheim-Franken

Bocksbeutel 0,25l € 5,90

Unsere Weinempfehlung zum Fisch:

2017er Würzburger Stein
Silvaner
Qualitätswein - trocken -
mineralisch, herzhaft und kräftig

Weingut: Bürgerspital zum Hl.
Geist, Würzburg

Bocksbeutel 0,25l € 6,50

Vom Rind

Südamerikanisches Rumpsteak
mit hausgemachter Kräuterbutter,
Pommes frites € 18,90
- auf Wunsch dazu: kleiner Beilagensalat - € 4,00

Südamerikanisches Angus-Rumpsteak
dazu gebratene Champignons, Röstzwiebeln
und Bratkartoffeln € 20,90

Unsere Weinempfehlung zum Rind

2017er Domina
Qualitätswein, trocken
feiner Duft von Sauerkirsche
und Brombeere

Weingut:
Geiger & Söhne, Thüngersheim

Bocksbeutel 0,25l € 5,80

Vom Schwein

Rhöner Pfännchen
Duett vom Schweinebäckchen und Schweinekamm
mit Bratkartoffeln und Rübengemüse
-im Pfännchen serviert- € 14,80

Schnitzel -paniert-
mit Pommes frites und buntem Salatteller € 12,50

„Bauernschmaus“
- Schnitzel mit Schinken und Käse überbacken -
dazu Bratkartoffeln und bunter Salatteller € 14,90

„Schlemmerschnitzel“
-mit Waldpilzsoße und gebratenen Champignons-
dazu Pommes frites und bunter Salatteller € 14,80

Schweinemedallions auf Waldpilzrahmsauce
dazu hausgemachte Spätzle und bunter Salatteller € 15,90

Thüringer Holzfällersteak (Schweinekammsteak)
mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln, dazu bunter Salatteller € 13,20

Filetspitzen vom Schwein
in Dijonsenfauce mit frischen Champignons
und Zwiebeln, dazu Macairekartoffeln
und bunter Salatteller € 15,50

Unsere Bierempfehlung:

...ein Rhöner
Kloster Dunkelbier
aus der Familienbrauerei

„Rother Bräu“

Glas 0,25 l € 2,20
Krug 0,4 l € 2,90

Kalte und kleine Gerichte

Bratwürste Thüringer Art auf Sauerkraut
mit Rhöner Bauernbrot € 9,50

Hausgemachte Schweinesülze mit Essig-Öl
und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln € 9,50

Rhön-Toast mit Schinken, Birne, Preiselbeeren
und Käse überbacken an Salatgarnitur € 8,80

Gebackener Camembert mit Toast,
Butter und Preiselbeeren € 8,50

Strammer Max - Schinkenbrot vom Duroc Schwein
mit hausgemachtem rohem Schinken
dazu zwei Spiegeleiern - € 10,50

Sonnetau Brotzeit
Hausmacher-Wurstauswahl, hausgebeizter Schinken
und Fränkischer Gerupfter mit Bauernbrot
dazu Meerrettich und Senf € 9,90

Bayerischer Wurstsalat mit Essiggurken
und roten Zwiebeln, serviert mit Bauernbrot € 8,30

Dessert

Crème Brûlée
mit Gewürz-Sauerkirschen € 5,90

Joghurt-Mandelmousse
mit Heidelbeeren und Nusskrokant € 5,50

Kaffeedessert Surprise:

Kleine süße Verführung - Crème mit Früchten -
-wahlweise mit:

Espresso	€ 5,00
Kaffee	€ 4,90
Cappuccino	€ 5,80

... genießen Sie unseren Hausbrand

„Im Frühling hier am Berg, ein Traum,
es blühen Apfel-, Kirsch- und Birnenbaum.
Ohne Chemie und hochgezücht,
wachsen ganz natürlich Rhöner Frücht.
Im Herbst wird in Handarbeit abgeleert,
das Ergebnis ist der Mühe wert.
Denn aus diesem Obst,
das ist bekannt,
wird ein guter Rhöner Schnaps gebrannt.“

Probieren Sie:

Zwetschgen-, Apfel-, Birnen-,
Mirabellenbrand oder Obstler

(40 %vol.) 2,0 cl € 2,70

... der kleine Süße zum Dessert

Probieren Sie
unsere hausgemachten Liköre

Waldbeere-Birne

Jostabeere

Schlehe

Johannisbeere-Birne

Mirabelle

2,0 cl € 2,50