



ALB·GOLD

RESTAURANT SONNE

# SPEISEN UND GETRÄNKE



# GRENZENLOSER NUDELGENUSS

NUDEL IST NICHT GLEICH NUDEL. LASSEN SIE SICH VON UNSEREN VIELEN SPEZIALITÄTEN ÜBERRASCHEN – OB KLASSISCH ODER EXOTISCH, HERZHAFT ODER SÜSS – IMMER GANZ FRISCH UND HAUSEGEMACHT.



## SUPPE

### ALB-GOLD Nudelsuppe 4,30 €

mit Nudeln und Mini-Maultaschen, verfeinert mit Kräutern

a, c, i



## SALATE

### Beilagensalat der Saison 4,30 €

c, j, A

### Großer Saisonsalat 8,90 €

mit gebratenem Gemüse

c, i, j, A

### Mini-Maultaschensalat 9,90 €

an Balsamico, mit saisonalem Gemüse und Salatbett

a, c, i, j

### Fitnesssalat 10,50 €

Bunte Salate der Saison mit gebratenen Hähnchenstreifen und frischen Früchten

a, c, f, j, A



## WURSTSALAT

### Wurstsalat klassisch 7,90 €

mit Lyoner und Brot

a, i, j, A, GV

### Schweizer Wurstsalat 7,90 €

mit Lyoner, Emmentaler und Brot

a, g, i, j, A, GV



## ALB-GOLD VARIATION

### DREI HIGHLIGHTS – EIN TELLER MIT ... 10,90 €

... Steinpilznudeln an Champignonrahmsauce\*



... Dinkel-Maultaschen mit Linsenfüllung an Ratatouille

... Spicy Strozzapreti mit Gemüse an Kokos-Curry-Sauce

a, c, g, j



## KLASSIKER

### Käsknöpfe 9,20 €

mit geschmelzten Zwiebeln und Beilagensalat



a, c, g, j, A

### Kässpätzle 9,90 €

mit geschmelzten Zwiebeln, Speck und Beilagensalat

a, c, g, j, A, K

### Gemüse-Maultaschen 8,90 €

mit Ratatouille, Parmesan und Beilagensalat



a, c, g, i, j, A

### Schwäbische Fleisch-Maultaschen 9,20 €

gebraten mit geschmelzten Zwiebeln

an Bratensauce und Beilagensalat

a, c, g, i, j, l, A

### Dinkel-Maultaschen mit Linsenfüllung 9,50 €

mit Gemüestreifen an Tomatensauce



a, i

### Paniertes Schnitzel vom Schwein 12,90 €

mit Spätzle an Bratensauce und Beilagensalat

a, c, i, j, l, A

### Medaillons vom Schweinefilet 15,60 €

mit Spätzle an Champignonrahmsauce\*

und Beilagensalat

a, c, g, i, j, A

### Zwiebelrostbraten 18,50 €

mit Spätzle und Beilagensalat

a, c, i, j, A

## FLEISCH- UND FISCHBEILAGEN

Gerne erhalten Sie die Gerichte auch mit einer Fleisch- oder Fischbeilage.

Medaillons vom Schweinefilet + 7,00 €

Honauer Forellenfilet<sup>d</sup> + 7,50 €

Rostbraten + 9,50 €

ÜBRIGENS:  
EINE KLEINE  
PORTION KOSTET  
1 € WENIGER

# GRENZENLOSER NUDELGENUSS

NUDEL IST NICHT GLEICH NUDEL. LASSEN SIE SICH VON UNSEREN VIELEN SPEZIALITÄTEN ÜBERRASCHEN –  
OB KLASSISCH ODER EXOTISCH, HERZHAFT ODER SÜSS – IMMER GANZ FRISCH UND HAUSGEMACHT.



## IMMER WIEDER GUT

<b>Spaghetti Carbonara</b> mit gebratenen Speckstreifen <i>a, c, g, K, A</i>	8,90 €
<b>Spicy Strozzapreti</b> mit knackigem Gemüse an Kokos-Curry-Sauce <i>a, i</i>	8,90 €
<b>Spaghetti Bolognese</b> mit Tomaten-Hackfleischsauce (100% Rind) <i>a, c, i</i>	9,50 €
<b>Gebratene Schupfnudeln</b> mit Sauerkraut und Speck <i>a, c, A, K</i>	9,90 €
<b>Spätzle mit Alblinsen</b> und Saitenwürstchen <i>a, c, i, j, A</i>	9,90 €
<b>Lasagne Bolognese</b> mit Tomaten-Hackfleischsauce (100% Rind) auf Tomatensauce <i>a, c, g, i</i>	10,50 €

HABEN SIE AUCH  
SCHON UNSER  
WECHSELNDES  
TAGESGERICHT  
ENTDECKT?



## FISCH AUS DER REGION

<b>Honauer Forellenfilet</b> mit Nudeln ummantelt und gebraten an Kräuterdip und saisonalem Salatbett <i>a, c, d, g, i, j, A</i>	13,50 €
<b>Nudelröllchen</b> gefüllt mit Blattspinat und geräuchertem Honauer Lachsforellenfilet mit Karotten an Kräuterrahmsauce <i>a, c, d, g</i>	13,90 €



## EINFACH MAL WAS ANDERES

<b>Bunte Gemüse Nops</b> an Alblinsen mit Saisongemüse <i>a, i, A</i>	9,50 €
<b>Linzen+Kastanie Penne</b> mit dreierlei Karotten an Currysauce <i>i</i>	9,80 €
<b>Asiatische Woknudel-Pfanne</b> mit saisonalem Gemüse und Hähnchenstreifen an Soja- und Sweet-Chili-Sauce und Sesam <i>a, c, f, i, k, F</i>	11,90 €
<b>Steinpilz-Nudeln</b> mit gebratenen Rindfleischstreifen an bunter Pfefferrahmsauce* <i>a, c, g, i</i>	16,50 €



## FÜR KLEINE LECKERMÄULER

(bis 12 Jahre)

<b>Kindersalat-Teller</b> <i>c, j, A</i>	2,50 €
<b>Kid's Pasta Dinkel</b> mit Tomatensauce <i>a</i>	4,20 €
<b>Spätzle mit Bratensauce</b> ... und kleinem panierten Schnitzel <i>a, c, i, l</i>	4,40 € 7,40 €
<b>Kinder Käsknöpfe</b> <i>a, c, g</i>	4,60 €
<b>Mini-Maultaschen</b> mit Tomatensauce <i>a, c</i>	4,80 €
<b>Spaghetti Bolognese</b> mit Tomaten-Hackfleischsauce (100% Rind) <i>a, c, i</i>	5,70 €

# DER SÜSSE ABSCHLUSS

„VERSUCHUNGEN SOLLTE MAN NACHGEHEN. WER WEISS, OB SIE WIEDER KOMMEN.“ – OSCAR WILDE  
WIR FREUEN UNS ÜBER IHREN BESUCH UND WÜNSCHEN EINEN GUTEN APPETIT!



## KUCHEN UND TORTEN

### Stück Kuchen

a, c, g + siehe einzelne Kuchensorten

3,00 €

### Stück Sahnekuchen / Torte

a, c, g + siehe einzelne Kuchen-/Tortensorten

3,20 €

Alle Kuchen und Torten auch zum Mitnehmen.



## EISBECHER

Alle Eisbecher werden mit einer Eiswaffel garniert.

### Kunterbunt – Eisbecher für Kinder

2 Kugeln Eis nach Wahl,  
garniert mit Mini-Schokolinsen  
a, g, F + siehe einzelne Eissorten

3,90 €

### Heiße Liebe

2 Kugeln Vanille-Eis,  
mit heißen Himbeeren und Sahne  
g, F

5,80 €

### Winterzauber

2 Kugeln Orangen-Zimt-Eis,  
1 Kugel Vanille-Eis,  
mit Orange, Zimt und Sahne  
... zusätzlich mit Grand Marnier (Orangenlikör)\*  
c, g, F

6,80 €

### Krokant-Becher

2 Kugeln Haselnuss-Eis,  
1 Kugel Schokoladen-Eis,  
mit Haselnuss-Krokant, Schokoladensplitter,  
Schokoladensauce und Sahne  
g, h

6,90 €

### ALB-GOLD Becher

2 Kugeln Vanille-Eis,  
1 Kugel Schokoladen-Eis,  
mit Schokoladensauce, Sahne  
und ALB-GOLD Eierlikör\*  
c, f, g, F

7,20 €



## HAUSGEMACHTES EIS

Stellen Sie Ihren Eisbecher nach Wunsch aus folgenden hausgemachten Eissorten zusammen:

Speiseeis:

Haselnuss<sup>g, h</sup>

Schokolade<sup>g</sup>

Stracciatella<sup>g, f</sup>

Vanille<sup>g, F</sup>

Speiseeis (laktosefrei):

Erdbeer<sup>F</sup>

Orange-Zimt

je Kugel

1,40 €

kl. Portion Sahne<sup>g</sup>

+ 0,50 €

gr. Portion Sahne<sup>g</sup>

+ 0,80 €

Schokoladensauce<sup>g</sup>

+ 0,50 €

Eierlikör\*<sup>c, g</sup>

+ 1,50 €

Eiswaffel<sup>a, c, g</sup>

Nudelstrohhalm<sup>a</sup>

EIS GEHT  
IMMER



## EISGETRÄNKE

Alle Eisgetränke werden mit einem Nudelstrohhalm serviert und mit einer Eiswaffel garniert.

### ALB-GOLD Engele

4,90 €

2 Kugeln Vanille-Eis mit Orangensaft  
und Sahne  
g, F

### Beschwipstes ALB-GOLD Engele

5,90 €

2 Kugeln Vanille-Eis mit Orangensaft,  
ALB-GOLD Eierlikör\* und Sahne  
g, F

= vegetarisch = vegan \* = enthält Alkohol

TIPP:  
FRÜCHTEPUNSCH  
2,70 €

GLÜHWEIN  
3,50 €

# DURSTLÖSCHER

GENUSS VERBINDET. OB WÄRMENDES, FRISCHES, FRUCHTIGES, DAS KÜHLE BLONDE ODER EIN EDLER TROPFEN.  
PERFEKT, WENN ES DANN NOCH AUS DER REGION KOMMT.



## HEISSE GETRÄNKE

### HOCHLAND KAFFEE

Kaffee Holanka klein / groß	2,30 € / 3,10 €
Kaffee Holanka (entkoffeiniert)	2,70 €
Espresso	2,20 €
Espresso Macchiato <sup>g</sup>	2,40 €
Cappuccino <sup>g</sup>	2,90 €
Latte Macchiato <sup>g</sup>	2,90 €
Milchkaffee <sup>g</sup>	2,90 €

### HOCHLAND TRINKSCHOKOLADE

Heiße Schokolade ohne Sahne <sup>g</sup>	2,60 €
Heiße Schokolade mit Sahne <sup>g</sup>	3,10 €

### HOCHLAND TEE - BIO

Darling Darjeeling / Kräuter Harmonie / Pfefferminze / Inspiring Sencha / Rooibos Cuba Orange / Rote Symphonie	2,60 €
---	--------



## MINERALWASSER

### ENSINGER MINERALWASSER - BIO

Gourmet classic	0,25 l	1,80 €
Gourmet classic / medium / still	0,5 l	2,50 €
Gourmet classic	0,75 l	3,70 €



## SÄFTE

### BEUTELSBACHER NATURSÄFTE - DEMETER

Apfel-Mango- / Trauben- / Orangensaft	0,2 l	3,10 €
Apfelsaft-Schorle (naturtrüb)	0,4 l	3,40 €

### BURKHARDT FRUCHTSÄFTE UND -SCHORLEN

„Von der Alb“ Apfel-Holunderblüte	0,3 l	2,90 €
Saft-Schorle	0,4 l	3,40 €

Maracuja-Nektar / Johannisbeer-Nektar / Traubendirektsaft /  
Sauerkirsch-Nektar / Orangendirektsaft / Apfel-Holunderblüte



## LIMONADEN

LEMONAID - BIO 0,33 l 2,90 €

Maracuja / Limette / Blutorange / Ingwer

BIONADE - BIO 0,33 l 2,90 €

Holunder / Zitrone-Bergamotte



## BIER VOM FASS

### ALBQUELL

Edelbier <sup>a</sup>	0,25 l	2,30 €
Edelbier <sup>a</sup>	0,4 l	2,90 €
Radler <sup>a</sup>	0,4 l	2,90 €

### ZWIEFALTER KLOSTERBRÄU

Kloster-Weizen hefetrüb <sup>a</sup>	0,3 l	2,80 €
Kloster-Weizen hefetrüb <sup>a</sup>	0,5 l	3,40 €



## BIER AUS DER FLASCHE

### BERG BRAUEREI

Ulrichsbier in der Bügelflasche <sup>a</sup>	0,33 l	3,10 €
Bräumeister Pils in der Bügelflasche <sup>a</sup>	0,33 l	3,10 €

### ZWIEFALTER KLOSTERBRÄU

Kloster-Weizen kristallklar <sup>a</sup>	0,5 l	3,40 €
Kloster-Weizen dunkel <sup>a</sup>	0,5 l	3,40 €
Kloster-Weizen alkoholfrei <sup>a,g</sup>	0,5 l	3,40 €
Pils alkoholfrei <sup>a</sup>	0,33 l	2,90 €



## LIKÖRE & SPIRITUOSEN

### ALB-GOLD LIKÖRE

Eier-Sahne-Likör mit Kirschwasser <sup>c,g</sup>	2 cl	2,80 €
Eier-Schoko-Likör <sup>c</sup>	2 cl	2,80 €
Eier-Mokka-Likör <sup>c</sup>	2 cl	2,80 €

### SPIRITUOSEN

Malteserkreuz Aquavit	2 cl	2,90 €
Ramazotti	4 cl	3,90 €

### RABEL

Alte Zwetschge	2 cl	2,90 €
Goldapfel	2 cl	2,90 €
Schwäbischer Albdinkel-Whisky	4 cl	6,50 €

### STRASSER

Dettinger Kirschwasser	2 cl	2,90 €
Williams Birnenbrand	2 cl	2,90 €
Obstbrand	2 cl	2,90 €



## WEIN

### WEISSWEINE

#### WINZERGENOSSENSCHAFT JECHTINGEN EG

Grauer Burgunder trocken, QbA, 2018<sup>l</sup> 0,25 l 4,20 €

#### WEINKELLER FLEIN-TALHEIM

Riesling trocken, QbA, 2018<sup>l</sup> 0,25 l 4,20 €

Chardonnay trocken, QbA, 2018<sup>l</sup> 0,25 l 4,50 €

### ROTWEINE

#### WEINKELLER FLEIN-TALHEIM

Trollinger-Lemberger trocken, QbA, 2017<sup>l</sup> 0,25 l 4,20 €

Lemberger trocken, QbA, 2017<sup>l</sup> 0,25 l 4,50 €

#### LES JAMELLES

Merlot trocken, QbA, 2017<sup>l</sup> 0,25 l 4,50 €

### ROSÉ

#### GRANTSCHEN WEINE

Rosé-Wein trocken, QbA, 2018<sup>l</sup> 0,25 l 4,20 €

#### WINZERGENOSSENSCHAFT BRITZINGEN EG

Spätburgunder Weißherbst Kabinett, 2017<sup>l</sup> 0,25 l 4,50 €

### WEINSCHORLE

weiß, rot oder rosé<sup>l</sup> 0,25 l 3,40 €



## SEKT

#### KESSLER

Cabinet Brut / Rosé Brut Piccolo 0,2 l 5,60 €

Cabinet Brut / Rosé Brut 0,75 l 16,00 €



## SERVICE

Um Ihnen den bestmöglichen Service bieten zu können, sind wir so organisiert, dass insbesondere bei voll besetztem Restaurant, Speisen und Getränke von verschiedenen Servicekräften an die Tische gebracht werden.

Wenn Sie eine Glutenunverträglichkeit haben, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Wir bitten um Ihr Verständnis, dass unsere Restaurantküche nicht als Diätküche ausgerichtet ist, weshalb wir keine 100% glutenfreie Zubereitung unserer Speisen garantieren können. Vielen Dank.

### DEKLARATIONSPFLICHTIGE ALLERGENE

- a = Glutenhaltige Getreide
- b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d = Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e = Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f = Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (inkl. Laktose)
- h = Schalenfrüchte (Mandeln, Hasel-, Wal-, Cashew-, Peca-, Para-, Macadamianüsse, Pistazien) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k = Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l = Schwefeldioxid und Sulfite
- m = Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n = Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

### ZUSATZSTOFFE

- A = Antioxidationsmittel
- F = Farbstoff
- GV = Geschmacksverstärker
- Gs = Geschwärzt
- K = Konservierungsstoff
- Ko = Koffeinhaltig

Unsere regionalen Partner im Restaurant:



Unsere Getränkepartner:



WEINE, SEKTE, SPIRITUOSEN UND ALB-GOLD EIERLIKÖRE SIND AUCH IM LANDMARKT ERHÄLTLICH.