



Sonnenhofer Adventsschmankerl



*Steinpilzrahmsuppe
mit Sahnehäubchen 7,50*

*Knusprig gebratene Gänsebrust 26,90
mit Klöß_{2,5,8} Preiselbeeren und Wirsing oder Blaukraut*

*heimischer Angus-Rinderschmorbraten 23,50
Bio-Aufzucht aus der Theta
an feiner Rahmsoße dazu Klöß_{2,5,8} und Blaukraut*

*Sonnenhofer Rehschäufele 23,90
aus heimischer Jagd in Wildrahmsoße mit Waldpilzen
dazu Klöß_{2,5,8} Blaukraut und Preiselbeeren*

*Rehschnitzel in Nuss 28,80
aus heimischer Jagd*

*Zartes Rehrückenschnitzel in Haselnusspanade in Butter gebraten
an Rahmpfifferlingen mit Wildspeck dazu Rösti und Preiselbeeren*

*T-Bone-Steak ca. 850 gr. 43,90
Zartes Steak vom Weiderind am Knochen, auf dem Grill rosa gebraten
dazu rustikale Pommes, hausgemachte Knoblauch-Chilibutter & Barbeque-Dip*

*Rib Eye Steak 34,90
400 gr. Rindernacken rosa gebraten mit Twisterkartoffeln
hausgemachter Röstzwiebelbutter und Bohnenbündchen*

*Gebratener Steinbeißer 22,90
Steinbeißerfilet in der Sesamkruste gebraten
auf Zucchini- Tomatengemüse dazu weißer Reis*



*Sonnenhofer Winterzauber 7,80
Hausgemachtes Lebkuchenmousse
auf beschwipsten Glühweinzwetschgen*

