

Nachschlag

Süßer Abschluß mit Raffinesse

2 Gebackene Apfelküchle

Vanillesauce | Walnußeiscreme | Sahne

8,50

Ofenfrisches Schokoladensoufflé

Ananas-Kompott | Sorbet

9,00

Crème Brûlée

mit Sorbet

9,00

Eisbecher

mit drei Kugeln nach Wahl
Schokolade, Erdbeer, Vanille, Walnuss

6,00

mit Sahne 7,00

Panna cotta

8,00

Käseplatte

Auswahl regionaler Käsesorten
Chutney & Brot

€ 11,00



SONNE-POST
Hotel - Restaurant - Catering - Tagung



Begeben Sie sich mit uns auf eine spannende Reise.

Die Sonne-Post in Murrhardt ist ein Haus mit langer Tradition. In den Zeiten der Familie Bofinger prägten das Restaurant und das Hotel das Bild der Stadt in der Welt.

Wir möchten diese erfolgreiche Geschichte fortsetzen und Sie mitnehmen, auf eine Reise hin zur neuen Sonne-Post. Dabei setzen wir wie schon in früheren Zeiten auf die Kraft regionaler Lebensmittel und die Zeit des Genusses.

Um auf unserer Reise von Tag zu Tag zu wachsen, freuen wir uns auf Ihre Anregungen, Ihre Ideen und Ihre Reisebegleitung. Scheuen Sie sich nicht, es unserem Service-Team zu sagen, wenn Sie eine Änderung möchten oder etwas auf unserer Speisekarte fehlt.



Die EventLocation in der Sonne-Post

In unserer EventLocation für bis zu 100 Personen organisieren wir in Zukunft nicht nur Hochzeitsfeiern, Familienfeste, Firmenevents oder Tagung, wir laden in regelmäßigen Abständen auch zu kulturellen Veranstaltungen im kulinarischen Ambiente ein.



Die RoofTopBar in der Sonne-Post

Wer wollte der Sonne-Post nicht schon lange mal aufs Dach steigen. Ganz hoch oben, zwischen Stadt- und Walterichskirche, mit wunderschönem Blick auf das obere Murrthal veranstalten wir schon bald spannende Events in unserer RoofTopBar, dem Albatros.

Über Allergene und Zusatzstoffe informieren wir Sie in einer Extrakarte.

Alle Preisangaben sind in Euro inkl. MwSt..



Das Restaurant in der Sonne-Post

Unsere kulinarische Reise

Starten Sie erfrischt in unser Reiseabenteuer

Prosecco Frizzante DOC

Ponte, Venetien

Erfrischend, lebhaft und beschwingt - italienische Lebensart pur. Aus der Prosecco-Traube hergestellter leichter frizzante mit feinem Mousseux.

0,1 l | 4,50

Aperol Spritz

Starten Sie den Abend mit einem Rendezvous von Prosecco, Weißwein, Mineralwasser und Aperol

0,2 l | 7,00



Vorspeisen

Flädlesuppe

Klare Brühe von Gemüse oder Fleisch | handgeschnittene Flädle

7,30

Suppe der Saison

Täglich wechselnd | saisonale Zutaten

8,00

Bruschetta

Ruccola | Tomate | Grana Padano

7,50

Rinder Carpaccio

Ruccola | Tomate | Pesto | Grana Padano

14,90

Kleine Salatschale

Ein Streifzug durch den Garten als Reisebegleitung

6,50

Großer bunter Salat

Salatkomposition mit Kräutern & Vinaigrette

11,00

in Begleitung mit

Lachs, zzgl. 8,00

Hähnchen, zzgl. 7,00

Rinderstreifen, zzgl. 9,00

Nudliges

Käsespätzle

Bergkäse | Spätzle | Schmelzzwiebeln
Kleiner Salat

13,90

Gefüllte Pasta der Saison

Pesto | Cherrytomaten
Grana Padano

16,40

Pasta Surf & Turf

Rinderstreifen | zweierlei Garnelen
Safran | Cherrytomaten | Ruccola

17,90

Burger

Beef Burger

Käse | Bacon | Salat | Essiggurke
Tomate | Zwiebeln

17,90

Chilli-Cheese Beef Burger

Cheddar | Jalapenos | Bacon | Salat
Essiggurke | Tomate | Zwiebeln

18,50

Grilled Chicken Burger

Chimichurri | Tomaten | Ruccola
gepickelte Zwiebeln

17,50

*Zu allen Burgern reichen wir Ihnen
Kartoffel-Dippers, Cole Slaw und einen Dip
nach Wahl: getrüffelte Mayonnaise,
Chili Aioli oder BBQ-Sauce*

Steaks

Rumpsteak vom Angusrind (250g)

31,90

Entrecôte (250g)

30,50

Gegrillte Hähnchenbrust

20,50

*Zu allen Steaks reichen wir Ihnen
mediterranes Grillgemüse, Kartoffel-Dippers,
hausgemachte Kräuterbutter und Chimichurri*

Fisch

Lachsfilet Norwegen

Nudeln | Spinat | Sahnesauce

25,90

Frisch Fisch vom Markt

jeden Freitag | so lange der Vorrat reicht



Unsere Klassiker

Lamm-Maultaschen

2 hausgemachte Maultaschen vom Biolamm
geschmorter Zwiebel-Jus | buntes Gemüse

18,00

Zwiebelrostbraten vom Angusrind

Schmelz- und Röstzwiebeln | Bratenjus

mit Bratkartoffeln

28,90

mit Spätzle

26,40

Schwabenduett

Rostbrätle trifft Schweinefilet
Jus & Champignonsauce | Gemüse
Maultäschle | Spätzle

25,50

Filet Medaillons Hubertus

Champignons in Rahm | Gemüse | Spätzle

23,50

Schweinefiletspitzen in Apfel-Calvados-Rahm

mit Kroketten

17,90

Cordon bleu vom Landschwein

Schinken-Käsefüllung | Pommes Frites

18,50

Schnitzel Wiener Art vom Landschwein

dazu Pommes Frites

16,50

Für die kleinen Gäste

bis 12 Jahre

Paniertes Schnitzel vom Landschwein

dazu Pommes Frites
oder Spätzle und Jus

11,90

Spätzle mit Soße

6,90

Chicken Nuggets

mit Pommes Frites

10,50

Pommes Frites

4,50



Vegetarisch

