



SONNE - POST
Hotel - Restaurant - Catering - Tagung

**AKTION AB 11.11.2020
Ofenfrische Gans und Ente to go:**

Keine Lust zu kochen? Entdecken Sie unser all-inclusive Martinsgans-Festmahl für Sie Zuhause.

Festtagsmahl "VORGEGART"

Klassische Martinsgans mit Sauce, Apfelblaukraut und Kartoffelknödel.
Holen Sie Gans oder Ente ein bis zwei Tage vor Ihrem Festmahl ab.

Die Gans ist vorgegart und wird zur finalen Zubereitung für zu Hause verpackt und gekühlt übergeben. Die Bratanleitung liegt bei.

Festtagsmahl "FIX&FERTIG"

Zum sofortigen Verzehr heiß und frisch aus dem Ofen.
Sie stehen zur gewünschten Zeit -frisch aus dem Ofen, heiß verpackt zum Abflug bereit und können sofort zu Haus verzehrt werden.

"Festtagsmahl" Hafermastgans

Frischgewicht ca. 4,8 kg / ca. 4 Personen € 89.-
mit 600 ml Sauce, Blaukraut und 8 Kartoffelknödel

"Festtagsmahl" 1 Grillente

ca 1,9 kg / ca. 2 Personen € 45.-
mit 300 ml Sauce, Blaukraut und 4 Kartoffelknödel

1/2 Grillente oder Gänsekeulen (falls mehr wie 4 Personen kommen) bieten wir Ihnen gesondert an.

"Festtagsmahl" - Gerichte müssen mindestens 2 Tage zuvor bestellt werden !

„AKTION DER WOCHE“ vom 15. bis 21.11.

Wild - Edelgulasch mit Kroketten & Gemüsegarntur	12.-
Ochsen Bäckchen mit Nudeln & Gemüsegarntur	12.-
Lachsfilet mit Spinat, Sauce & Gnocchi	12.-
Schweinefilet mit Spätzle, Pilzen & Gemüsegarntur	12.-
Gänsekeule mit Rotkohl, Jus & Knödel	15.-

„AKTION DER WOCHE“ vom 22. bis 28.11.

Allgäuer Schnitzel mit Speck, Zwiebeln & Käsespätzle	10.-
Maispoularde mit Rahmgemüse & Dauphine - Kartoffeln	12.-
Doradenfilet mit Spinat, Sauce & Quinoa - Reisbeilage	12.-
Schweinefilet mit Kartoffelrösti, Pilzen & Gurkensalat	12.-
Zwiebelrostbraten mit Bratenjus & Spätzle	15.-

Pasta & Vegetarisch

Rigatoni mit Schweinefiletspitzen Pilze, Speck, Spinat u. Knoblauch in cremiger Sahnesauce	€ 13
Rigatoni vegetarisch Pilze, Spinat u. Knoblauch in cremiger Sahnesauce	€ 8
Frische Bandnudeln mit Grillgemüse, Oliven, Tomaten, Knoblauch & Pesto	€ 12
Käsespätzle mit Bergkäse, Zwiebeln & Kartoffelsalat	€ 11
Bowl Vegan Falafel, buntes Gemüse der Saison, Auberginencreme, Sprossen, Avocado & Quinoa - Getreide- Reismischung	€ 12

Burger im Brioche - Brötchen

Black Angus Beef Burger ca. 120 gr. mit Käse, Bacon, Salat, Essiggurke, Tomate & Curry Cole Slaw dazu Süßkartoffel Pommes & BBQ- Sauce	€ 12
Veggie Burger mit Gemüse - Patty, Käse, Salat, Essiggurke, Tomate & Curry Cole Slaw dazu Süßkartoffel Pommes & BBQ - Sauce	€ 12

Klassiker

Zwiebelrostbraten vom Angus Rind 200 gr. nahezu fettfrei servieren wir Ihnen den Klassiker mit Schmelz- und Backzwiebeln sowie Bratenjus - mit Bratkartoffeln € 20 / mit Spätzle	€ 19
Damwild Ragout feine Wacholdersauce, Kroketten, Preiselbeerbirne & Rosenkohl	€ 18
Filet Medallions Hubertus vom Landschwein frische Champignons in Rahm, Gemüse u. Spätzle	€ 16
Das Cordon bleu vom Landschwein mit Schinken – Käsefüllung in knuspriger Panade gebraten dazu reichen wir Pommes Frites	€ 13
Das Wiener Schnitzel vom Landschwein in der Pfanne goldbraun gebraten, mit Spätzle & Bratenjus	€ 12
Piccata von der Pute im Käse - Eimantel saftig gebraten -dazu Tomatenspaghetti	€ 12
Halbe Ente mit Rotkohl, feiner Jus und Kartoffelknödel	€ 18
Gänsekeule mit Rotkohl, feiner Jus und Kartoffelknödel	€ 18

Wurstsalat

Der klassische Wurstsalat Lyoner Wurst in Essig- Öl - Dressing, Würzgurke, Zwiebel u. Brot	€ 8
„Sonne – Post Wurstsalat“ Lyoner, Bergkäse, Paprika, Zwiebel, Würzgurke & Ei –dazu Brot	€ 9
auf Wunsch mit Bratkartoffeln zzgl.	€ 3

Fisch

Lachsfilet Norwegen mit cremigem Spinat, Weißweinsauce u. frischer Pasta	€ 18
------------------------------------------------------------------------------------	------

Dessert

Amerikan Blueberry Cheesecake mit Beerenkompott	€ 5
Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern mit Beerenkompott	€ 5

Kinder

Kinderschnitzel Paniertes Schweineschnitzel dazu wahlweise Pommes oder Spätzle & Jus	€ 6
Kinder – Rahmschnitzel saftiges „NATUR“ Schnitzel in Rahmsauce mit Spätzle oder Pommes	€ 6
Chicken Nuggets Hähnchenfilet in Knusperpanade mit Pommes Frites	€ 5
Kinder – Käsespätzle (ohne Zwiebeln) mit zart schmelzendem Käse	€ 4
Kinder – Pommes	€ 3
Kinder - Spätzle & Sauce	€ 4

Liebe Gäste,
soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte.
Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Unser verwendetes Fleisch kommt meist aus kleinstrukturierten Bauernhöfen mit artgerechter Weidehaltung & Erzeugung.
Es wird kein Tiermehl und genverändertes Futter verwendet. Die Grund - Nahrungsmittel wie; Eier, Mehl, Gemüse, Salat,
Milch und Sahne kommen ebenso aus der Region. Paprika und Tomaten -Saisonbedingt aus **Spanien**