

SPEISEKARTE



Suppen

Rinderkraftbrühe mit Einlage 5,30

Tagescremesuppe € 5,70

Vorspeisen

Ziegenkäse gratiniert mit Thymian-Honig
auf Rucola mit Johannisbeeren vinaigrette,
dazu Baguette € 10,50

Hausgebeiztes Rhöner Lachsforellenfilet
auf Gurkencarpaccio mit Limettenminzgel,
dazu Pfifferlingswontan und Baguette € 14,90

Salate

Kleiner bunter Salatteller € 4,40

Bunter Salat der Saison
mariniert mit Johannisbeeren vinaigrette, dazu geröstete
Sonnenblumenkerne⁶, Limetten-Joghurtdip und Baguette € 12,80

wahlweise mit: Lachsforellenfilet + € 4,50
Hähnchenbruststreifen + € 3,50
gebratenem Halloumikäse + € 4,00

Vegetarisch

Hausgemachte Kräuterkäsespätzle
geschwenkt mit Tomaten, Kürbiskernen und Feta
an Rucola € 14,50

vegan

Hausgemachte Dinkelreis Bowl
mit Grillgemüse, in einer Kräutersauce € 13,30

wahlweise mit: Lachsforellenfilet + € 4,50
gebratener Halloumikäse + € 4,00
Hähnchenbruststreifen + € 3,50

vegan / basisch

Gefüllter Kohlrabi
mit Gemüse-Quinoa und Curry auf Paprika-Kokos-Jus und Rucola € 14,80

Sonnentau Aperitif

Rhabarber | Waldmeister Royal

mit Rhabarber- oder
Waldmeistersirup und
unserem Haussekt der
Sektellerei J. Oppmann,
Würzburg

0,2l € 6,50
0,1l € 3,50

Rhön-Berry

mit Gin, Bionade und
Waldbeersirup

0,4l € 7,80

Rhöner-Dinkelreis von
dem Familienbetrieb
Biohof May aus
Junkershausen
www.biohof-may.de

Feiner **Rhön-Quinoa** von
den Junglandwirten der
Rhöner-Genuss GmbH
aus Oberstreu:
www.echt-rhoen.de
Echt Rhön - echt regional

SPEISEKARTE



Rindspezialitäten

Südamerikanisches Angus-Rumpsteak
mit Kräuterbutter, dazu Pommes frites € 20,90

wahlweise mit: Salatteller + € 4,40
buntem Grillgemüse + € 4,50

Sonnentau-Burger - auf Wunsch vegetarisch mit Hirsebratling -
Rhöner Rinderpatty oder Hirsebratling,
mit Frankendammer-Käse, Gurken, Tomate, Salat,
Bacon, Krautsalat und Dijonsenf-Mayonnaise € 14,50

wahlweise mit: Pommes frites & Sour Cream + € 3,30

Geflügel

Rhöner Landhähnchenspieß
auf Grillgemüse mit Dinkelreis und Paprikajus € 18,30

vom Schwein

Rhöner Schweinekammsteak -natur-
gebraten mit Champignons, Bratkartoffeln
und Kräuter Aioli € 17,30

Schnitzel -paniert- mit Pommes frites € 14,80

Sonnentau Klassiker | „Bauernschmaus“
- Schnitzel mit Schinken und Käse überbacken –
mit Bratkartoffeln oder Pommes Frites € 17,80

Filetspitzen vom Schwein
mit frischen Champignons in Dijonsensauce,
dazu hausgemachte Spätzle € 18,90

Weinempfehlung zum Rind

2021er Domina¹³
Qualitätswein, trocken,
feiner Duft von Sauerkirsche
und Brombeere

Weingut:

Geiger & Söhne,
Thüngersheim

Glas 0,2l € 5,40

Weinempfehlung

2021er Würzburger Stein
Silvaner¹³

Qualitätswein VDP. erste
Lage trocken, mineralisch,
herzhaft und kräftig

Weingut: Bürgerspital zum
Hl. Geist,
Würzburg

0,75l € 36,00

SPEISEKARTE



Fischspezialitäten

Tranche von der Rhöner Lachsforelle
an Dinkelreis mit Grillgemüse und Rucola € 21,80

Rhönforelle Müllerin -gebraten-
mit Kräuterbutter, dazu Salzkartoffeln € 20,50

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet
mit Kräutersauce, dazu hausgemachte Bandnudeln € 18,30
wahlweise mit: buntem Grillgemüse + € 4,50



Kalte / Kleine Gerichte

Strammer Max
Schinkenbrot mit hausgeräuchertem Schinken und zwei Spiegeleiern € 12,50

Hausgemachte Schweinesülze
mit Essig-Öl und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln € 14,50

Sonnentau Brotzeit
Hausmacher-Wurstauswahl, hausgeräucherter Schinken und Fränkischer
Gerupfter mit Bauernbrot, dazu Meerrettich und Senf € 13,40

Matjesfilet -Hausfrauenart-
mit Petersilienkartoffeln € 14,50

Gebackener Camembert mit Toast, Salatgarnitur,
Butter und Preiselbeeren € 11,20

Dessert:

Geeistes Zitrontiramisu mit Lemon Curd € 7,50

Joghurt-Mohn-Mousse
mit eingelegten Rotweinkirschen € 6,50

Kaffeedessert Surprise:

Kleine Süße Verführung -Creme mit Früchten-
wahlweise mit: Kaffee € 5,70
Espresso € 5,50
Cappuccino € 6,50

... der kleine Süße zum Dessert

Probieren Sie
unsere hausgemachten Liköre

Waldbeere-Birne

Jostabeere

Schlehe

Johannisbeere-Birne

Quitte

Holunderblüte

Zwetschge

2,0 cl € 3,30

Sauerkirsche

2,0 cl € 3,40

Falls Sie Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten haben,
werden diese gerne von unseren Service- und Küchenmitarbeitern:innen beantwortet.

Gültig ab September 23

FRÄNKISCHE ZWETSCHGENWOCHEN



01. – 30. September 2023

Der Erhalt unserer Fränkischen Zwetschge soll wieder wertgeschätzt werden: Die Obstbäume prägen das fränkische Landschaftsbild, schenken Kostbarkeiten und zeigen Natur pur. Von Generation zu Generation werden die Streuobstwiesen weitergegeben und liebevoll bestellt.



In Franken ist die Zwetschge zuhause und das seit Zeiten von Karl des Großen. Deswegen haben die Franken ein Händchen für schmackhafte Rezepte aus ihrem Lieblingsobst. In der Rhön gibt es in diesem Jahr kaum Zwetschgen. Aus diesem Grund verarbeiten wir die Zwetschgen aus der Weingegend um Obereisenheim.

Sie wollen mehr über die Fränkischen Zwetschge wissen? Scannen Sie dazu den QR-Code:

Lassen Sie sich verzaubern von der Fränkischen Zwetschge.

Wir wünschen Ihnen ein schmackhaftes Erlebnis.



VORSPEISE

Flambierter Ziegenkäse
auf Rotkohl-Zwetschgensalat,
dazu Baguette

10,50 €

HAUPTGANG

Rinderschmorbraten vom Rhöner Weiderind
mit Karottengemüse, Klößen und
hausgemachtem Zwiebel-Zwetschgenchutney

18,80 €

DESSERT

Hausgemachte Topfenknödel
mit Sauerrahm-Eis
und Zwetschgenröstern

7,20 €