

### Suppen

Klare Tagessuppe mit Einlage € 4,80

Cremige Tagessuppe € 5,50

### Vorspeisen / Salate

Karamellierter Ziegenkäse  
auf Rote Beete-Carpaccio mit Streuobst-Chutney € 10,30

Geröstetes Bauernbrot  
mit geschmorten Cherry-Tomaten, Kürbis-Humus,  
hausgebeiztem Lachs und Kürbis € 11,80

Bunter Salat der Saison  
mariniert mit Apfel-Vinaigrette, dazu geröstete Kürbiskerne<sup>6</sup>,  
Streuobst-Chutney und Baguette € 12,80

wahlweise mit: gebratenem Rhöner Forellenfilet € 16,80  
Rhöner Hähnchenbruststreifen € 16,30

Kleiner bunter Salatteller € 4,40

wahlweise mit: Baguette € 4,90

### Vegetarisch

Cremiges Dinkelreis-Risotto  
mit Kräutern, Wurzelgemüse und gerösteten Kürbiskernen<sup>6</sup> € 13,30

wahlweise mit: gebratenem Forellenfilet € 17,30  
gratiniertem Ziegenkäse € 16,30  
Rhöner Hähnchenbruststreifen € 16,80

### Basisch

Gemüse-Thai-Curry mit Süßkartoffeln  
und Kichererbsen an Rhöner Quinoa € 13,50

Buntes Ackergemüse  
mit Kürbis, dazu Würzkartoffeln und Kräuterpesto € 12,50

### Sonnett Burger - auf Wunsch vegetarisch mit Hirsebratling -

Burger vom Rhöner Weideochsen (180g)  
mit Frankendamer-Käse, Röstzwiebeln, Gurken, Tomate, Salat,  
Bacon, Krautsalat und Bärlauch-Joghurt-Mayonnaise € 13,80

wahlweise mit: Ringelpommes & Sour Cream € 16,20

#### Sonnett Aperitif Zwetschgen Royal

mit selbst hergestelltem  
Waldmeistersirup und  
unserem Haussekt  
der Sektkellerei  
J. Oppmann, Würzburg

0,2l € 6,50  
0,1l € 3,50

Feiner **Rhöner Dinkelreis**  
von den Junglandwirten  
der Rhön-Genuss GmbH  
aus Oberstreu:  
[www.echt-rhoen.de](http://www.echt-rhoen.de)  
Echt Rhön - echt regional

**Weitere vegetarische,  
vegane und basische  
Gerichte auf Anfrage.**

### Fischspezialitäten

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet  
mit Orangen-Ingwerkruste auf Rahmsoße,  
dazu hausgemachte Bandnudeln € 17,30

Rhönforelle nach Müllerin-Art  
mit Kräuterbutter und Petersilienkartoffeln € 18,50

Filet vom Rhöner Bachsaibling - auf der Haut gebraten -  
mit Rote Bete-Dinkel-Risotto und Wurzelgemüse € 21,80



### Rind

Südamerikanisches Angus-Rumpsteak mit Bärlauchkruste,  
dazu Pommes Frites € 19,90

wahlweise mit: buntem Salatteller € 4,40  
Wurzelgemüse € 4,50

Fränkische Rinderroulade  
mit Klößen und Blaukraut € 16,90

### Geflügel

Rhöner Landhähnchenbrust  
auf Wurzelgemüse, dazu Würzkartoffeln € 17,80

### Schweinefleisch von den Partnern der Dachmarke Rhön

Gebratene Schweinemedallions  
auf Champignonrahmsoße, dazu hausgemachte Spätzle € 17,80

Schnitzel - paniert - mit Pommes frites € 13,90

Schlemmer Schnitzel - Jäger Art - mit Pommes frites € 16,30

„Sonnetau-Klassiker“ - Bauernschmaus  
Schnitzel mit Schinken und Käse überbacken,  
dazu Bratkartoffeln € 17,80

„Kloster-Urstoff-Pfännchen“  
Geschmorte Schweinebäckchen und Rostbrätchen  
mit Krautsalat, dazu Bratkartoffeln € 16,80

### Weinempfehlung zum Rind

2020er Domina<sup>13</sup>  
Qualitätswein, trocken,  
feiner Duft von  
Sauerkirsche und  
Brombeere

#### Weingut:

Geiger & Söhne,  
Thüngersheim

Bocksbeutel 0,25l € 6,60

### Unsere Bierempfehlung

...ein Rhöner  
Kloster Dunkelbier  
aus der  
Familienbrauerei  
„Rother Bräu“

Glas 0,25 l € 2,80  
Krug 0,4 l € 3,60

*Kalte / Kleine Gerichte*

Matjesfilet<sup>2</sup> – Hausfrauenart -  
mit Petersilienkartoffeln € 14,50

Hausgemachte Schweinesülze<sup>5</sup>  
mit roten Zwiebeln und Vinaigrette , dazu Bratkartoffeln € 12,10

Strammer Max  
Schinkenbrot mit hausgeräuchertem Schinken belegt,  
dazu zwei Spiegeleier € 12,50

Sonnett Brotzeit  
Hausmacher-Wurstauswahl, hausgeräucherter Schinken  
und Fränkischer Gerupfter<sup>5</sup> mit Bauernbrot,  
dazu Meerrettich und Senf € 13,40

Gebackener Camembert  
mit Toast, Salatgarnitur, Butter und Preiselbeeren € 10,60

*Dessert*

Schoko-Brownie  
mit Sauerrahmeis und Aprikosenröster € 6,20

Hausgemachte Creme Brûlée  
mit Tonkabohnen und Johannis-Preiselbeeren-Confit € 6,20

Hausgemachte Sorbet-Variationen  
mit frischem Obst umlegt € 6,50 - vegan -

Kaffeedessert Surprise  
„Kleine, süße Verführung“ - Creme mit Früchten -  
wahlweise mit: Kaffee<sup>9</sup> € 5,70  
Espresso<sup>9</sup> € 5,50  
Cappuccino<sup>9</sup> € 6,50

**... genießen Sie unseren  
Hausbrand**

„Im Frühling hier am Berg, ein  
Traum,  
es blühen Apfel-, Kirsch- und  
Birnenbaum.  
Ohne Chemie und hochgezücht',  
wachsen ganz natürlich Rhöner  
Frücht.  
Im Herbst wird in Handarbeit  
abgeleert,  
das Ergebnis ist der Mühe wert.  
Denn aus diesem Obst,  
das ist bekannt,  
wird ein guter Rhöner Schnaps  
gebrannt.“

Zwetschgen-, Apfel-,  
oder Obstler

40 %vol. 2,0 cl € 3,40

Kirschen-, Birnen-, oder  
Mirabellenbrand

40 %vol. 2,0 cl € 3,50

**... der kleine Süße zum  
Dessert**

Probieren Sie  
unsere hausgemachten  
Liköre

**Waldbeere-Birne**

**Jostabeere**

**Schlehe**

**Johannisbeere-Birne**

**Mirabelle**

**Sauerkirsche**

**Zwetschge**

2,0 cl € 3,30

<sup>2</sup> = mit Konservierungsstoffen, <sup>5</sup> = mit Phosphat, <sup>6</sup> = geschwefelt, <sup>9</sup> = koffeinhaltig, <sup>13</sup> = enthält Sulfit