

*Herzlich
Willkommen*

IN DER SCHÜNA

WELCOME TO THE
SCHÜNA

Sonnenburg
HOTELS



SUPPEN

SOUPS

Wir servieren alle Suppen mit Gebäck.
We serve all soups with bread.

CONSOMMÉ	8
Wurzelgemüse / Schnittlauch <i>BEEF CONSOMMÉ</i> root vegetables / chives	
/ mit Frittaten <i>with sliced hearty pancakes</i>	+3
/ mit Kaspressknödel <i>with cheese dumpling</i>	+3
KÄSESUPPE	12
Croûtons <i>CHEESE SOUP</i> croutons	

”

Die Vorlesestunden waren nun auch auf den Mittwoch ausgeweitet worden, und sie hatten bereits die durch das Wasser geschrumpfte Version des *Pfeifers* beendet und lasen nun den *Traumträger*. Manachmal kochte die alte Frau Tee und setzte Liesel einen Teller Suppe vor, die um Längen besser war als die von Mama.

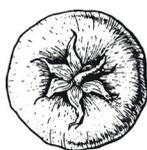
Markus Zusak, Die Bücherdiebin

 vegetarisch
vegetarian

 vegetarisch möglich
vegetarian on request

 vegan
vegan

 vegan möglich
vegan on request



VORSPEISEN

STARTERS

COUSCOUS-LAIBCHEN

19 

Walnuss-Hummus / Radicchio / eingelegtes Gemüse

COUSCOUS PATTIES

walnut hummus / radicchio / pickled vegetables

GEBEIZTER ORA KING LACHS

26

eingelegte Schalloten / Yuzu-Mayonnaise

PICKLED ORA KING SALMON

pickled shallots / yuzu mayonnaise

RINDFLEISCHSALAT

21

Paprika / Vogerlsalat / Käferbohnen / Kren

BEEF SALAD

bell pepper / lamb's lettuce / runner beans / horseradish

BURRATA

24

marinierte Tomate / Tomaten-Balsamico-Vinaigrette

BURRATA

marinated tomato / tomato and balsamic vinegar vinaigrette

”

Tu deinem Leib etwas Gutes,
damit deine Seele Lust hat,
darin zu wohnen.

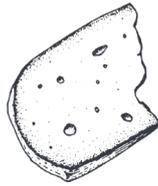
Teresa von Ávila

 vegetarisch
vegetarian

 vegetarisch möglich
vegetarian on request

 vegan
vegan

 vegan möglich
vegan on request



KÄSE SCHMANKERL

CHEESE DELICACIES

Unsere Käseschmankerl bieten wir ab zwei Personen an.
We offer our cheese delicacies for two guests or more.

RACLETTE

39 pro Person 

Birne / Apfel / Traube / eingelegtes Gemüse /
neue Erdäpfel / Schnittlauchsauce / Zwiebelrelish

RACLETTE

*pear / apple / grape / pickled vegetables /
potatoes / chive sauce / onion relish*

AUF WUNSCH MIT

TO ACCOMPANY YOUR DISH WE RECOMMEND

/ Mostbröckle / Karrespeck - 100g 8
Mostbröckle / Bacon - 100g

/ geräucherter Lachs - 100g 12
smoked salmon - 100g

KÄSEFONDUE

36 pro Person 

Trüffel-Sauce / Zwiebel-Relish / Kräuter-Senfkeviar /
Preiselbeer-Apfel-Marmelade / Zwetschgen-Chutney / Romanesco /
gebratener wilder Brokkoli / sautierte Pilze / eingelegtes Gemüse /
Birne / Apfel / Clementine / verschiedenes Brot / neue Erdäpfel

CHEESE FONDUE

*truffle sauce / onion relish / cranberry and apple jam /
herb and mustard caviar / plum chutney / romanesco /
pan fried wild broccoli / sauteed mushrooms / pickled vegetables /
pear / apple / clementine / assorted bread / potatoes*





FONDUE

FONDUE

Unsere Fonduespezialitäten bieten wir ab zwei Personen an.
We offer our fondue specialities for two guests or more.

VEGAN - PILZFOND

42 pro Person



Tofu / Pilze / geräucherter Sellerie
Brandy-Champignon-Sauce / Trüffel-Sauce / Zwiebel-Relish /
Preiselbeer-Apfel-Marmelade / marinierte Kerbelknolle /
gebackener Kürbis / wilder Brokkoli / gebackene Kräuter-Polenta /
eingelegtes Gemüse / neue Erdäpfel / Brot mit Knoblauchconfit

VEGAN - MUSHROOM FOND

*tofu / mushrooms / smoked celery
brandy mushroom sauce / truffle sauce / onion relish /
cranberry and apple jam / marinated turnip-rooted chervil /
baked pumpkin / wild broccoli / baked polenta with herbs /
pickled vegetables / potatoes / bread with garlic confit*

WILD - WILDCONSOMMÉ

49 pro Person

Hirsch / Reh / Ente
Schnittlauch-Sauce / Zwiebel-Relish / Zwetschken-Chutney /
Preiselbeer-Apfel-Marmelade / sautierte Kohlsprossen /
gebackener Kürbis / glasierte Maroni / Rotkraut / eingelegtes Gemüse /
marinierte Kerbelknolle / Rosmarinerdäpfel / Brot mit Knoblauchconfit

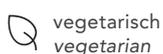
VENISON - CONSOMMÉ

*venison / deer / duck
chives sauce / onion relish / cranberry and apple jam /
plum chutney / sauteed brussels sprouts / baked pumpkin /
glazed chestnuts / red cabbage / pickled vegetables /
marinated turnip-rooted chervil / rosemary potatoes /
bread with garlic confit*

ERGÄNZEN SIE IHR FONDUE MIT SUPPLEMENT YOUR FONDUE WITH

/ Wildfleisch- 150g
venison - 150g

26



vegetarisch
vegetarian



vegetarisch möglich
vegetarian on request



vegan
vegan



vegan möglich
vegan on request



FONDUE

FONDUE

BOURGUIGNONNE - ÖL ODER CHINOISE - SUPPE

42 pro Person

Rindfleisch / Kalbfleisch / Huhn

Brandy-Champignon-Sauce / Zwiebel-Relish / Kräuter-Senfkebab /

Preiselbeer-Apfel-Marmelade / sautierte Kohlsprossen / marinierte

Kerbelknolle / gebratener wilder Brokkoli / sautierte Pilze / eingelegtes

Gemüse / neue Erdäpfel /

Brot mit Knoblauchconfit / auf Wunsch Pommes

BOURGUNDY - OIL OR

CHINOISE - SOUP

beef / veal / chicken

brandy and mushroom sauce / onion relish /

cranberry and apple jam / herb and mustard caviar /

sautéed brussels sprouts / marinated turnip-rooted chervil /

pan fried wild broccoli / sautéed mushrooms / pickled vegetables /

potatoes / bread with garlic confit / french fries on request

ERGÄNZEN SIE IHR FONDUE MIT *SUPPLEMENT YOUR FONDUE WITH*

/ Fleisch - 150g meat - 150g	21
/ Fünf Garnelen five prawns	26
/ Knoblauch-Sauce garlic sauce	3 pro Person
/ Cocktail-Sauce cocktail sauce	3 pro Person
/ Sauerrahm-Dip sour cream	3 pro Person



FONDUE

FONDUE

SCHOKOLADE

18 pro Person 

weiße Schokolade 37% / Zartbitterschokolade 66% /

Milkschokolade 55%

Brownie / Blondie / frische Früchte / salziges Popcorn /

Marshmallows / Salzbrezeln / Krokant /

Zuckerstreusel / Kokosraspeln

CHOCOLATE

white chocolate 37% / dark chocolate 66% / milk chocolate 55%

brownie / blondie / fresh fruit / salty popcorn / marshmallows /

salted pretzels / brittle / sprinkles / coconut flakes

”

Das ist Schokolade!

Jeder einzelne Tropfen in dem Fluss ist geschmolzene Schokolade von der besten Qualität! Genug Schokolade, um sämtliche Badewannen im ganzen Land zu füllen! Und auch noch sämtliche Schwimmbäder! Ist das nicht großartig?

Und schaut euch meine Röhren an! Sie saugen die flüssige Schokolade in die anderen Räume der Fabrik, wo sie verarbeitet wird. Tausende von Litern in jeder Stunde, meine lieben Kinder, Tausende und Abertausende von Litern!

Roald Dahl, Charlie und die Schokoladenfabrik



HAUPTSPEISEN

MAIN DISHES

GEBRATENER REHRÜCKEN 44

Serviettenknödel / sautierte Pilze / Maronijus

PAN FRIED SADDLE OF VENISON

bread dumplings / sautéed mushrooms / chestnuts jus

SOUS VIDE GEGARTES XO RIB EYE STEAK 46

Braterdäpfel / glasiertes Gemüse / Zwiebeljus

XO RIB EYE STEAK SOUS VIDE

roast potatoes / glazed vegetables / onion jus

WIENER SCHNITZEL 36

Petersilerdäpfel / Preiselbeeren

WIENER SCHNITZEL

parsley potatoes / cranberries

KÜRBISRISOTTO 29 

im Ofen gebackener Kürbis / gebratener Lauch

PUMPKIN RISOTTO

oven-baked pumpkin / roasted leek

GEBRATENE LACHSFORELLE 36

Wildreis / wilder Brokkoli / Fischeauce

PAN FRIED SALMON TROUT

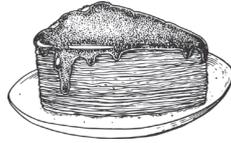
wild rice / broccoli / fish sauce



PASTA

PASTA

SPAGHETTI	36
hausgeräucherter Lachs / Blattspinat à la crème	
<i>SPAGHETTI</i>	
<i>home-smoked salmon / creamed leaf spinach</i>	
SPAGHETTI	21
Bolognese / Grana Padano	
<i>SPAGHETTI</i>	
<i>Bolognese / Grana Padano</i>	
TAGLIATELLE	32 
Beurre Blanc / Burgunder Trüffel	
<i>TAGLIATELLE</i>	
<i>Beurre Blanc / Burgundy truffle</i>	
KOHLRABINUDELN [GLUTENFREI]	19 
Pesto Rosso / schwarze Oliven / Grana Padano	
<i>PASTA FROM KOHLRABI [GLUTEN FREE]</i>	
<i>pesto rosso / black olives / Grana Padano</i>	
/ mit vier pikanten Garnelen	+16
<i>with four spicy prawns</i>	



DESSERT

DESSERT

TORTEN IM GLAS 15

Schwarzwälder Kirschtorte / Cheese Cake

CAKES IN JAR

Black Forest gâteau / cheese cake

SORBET 3

nach Wahl

SORBET

of your choice

APFELSTRUDEL 9

APPLE STRUDEL

TOPFENSTRUDEL 9

CURD STRUDEL

AUF WUNSCH MIT

OPTIONALLY WITH

/ Schlagsahne +2
whipped cream

/ Vanillesauce +3
vanilla sauce

/ Vanilleeis +3
vanilla ice cream



GETRÄNKE

BEVERAGES

OBERLECHER BERGWASSER	1,00 l	2,5
MINERALWASSER	0,33 l	5,0
Römerquelle - Prickelnd oder Still	0,75 l	8,0
SÄFTE	0,20 l	5,0
Rauch - Apfel / Johannisbeere / Multivitamin / Pfirsich / Mango / Orange		
SOFTDRINKS	0,33 l	6,0
Coca Cola / Fanta / Sprite / Mezzo Mix / Coca Cola light / Coca Cola Zero Sugar		
EISTEE	0,33 l	6,0
Rauch - Pfirsich / Zitrone		
SCHWEPPE	0,20 l	7,0
Indian Tonic / Dry Tonic / Bitter Lemon / Ginger Ale / Wild Berry / White Peach / Ginger Beer		
1724	0,20 l	7,0
Tonic Water		
ALMDUDLER	0,35 l	6,0
RED BULL	0,25 l	7,0
HOLUNDER-SODA	0,25 l	3,5
	0,50 l	6,5

BIER

Schrofenbräu vom Fass / Stiegl Goldbräu vom Fass / Stiegl Radler vom Fass	0,30 l	5,0
	0,50 l	8,5
Stiegl-Weisse Naturtrüb	0,50 l	8,5
Stiegl Sport-Weisse (alkoholfrei) / Stiegl Freibier (alkoholfrei)	0,50 l	7,0

HEISSE GETRÄNKE

Espresso		4,0
Doppelter Espresso		7,5
Verlängerter		5,0
Caffé Latte		6,5
Latte Macchiato		5,5
Cappuccino		5,5
Assam TGFOP Bio Tee		8,5
Apfelminze Bio Tee		8,5
Kakao		6,0
Kakao mit Sahne		6,5

Unsere Kaffeespezialitäten bieten wir Ihnen auch koffeinfrei und mit Kuhmilchalternativen an.
Tee servieren wir in einer Teekanne (0,80l). Gerne beraten wir Sie zu unseren weiteren Teesorten.
*We also offer our coffee specialities decaffeinated and with alternatives to cow's milk.
We serve tea in a teapot (0,80 l). We will be happy to advise you on our other teas.*



WEIN WINE

Offene Weine 0,125 l
Wine by glass 0,125 l

WEISS

2021 Ried Herrenholz Bisamberg Grüner Veltliner Wieninger, Wien	9,0
2021 Chardonnay ^{BIO} Chardonnay Paul Achs, Neusiedlersee	8,0
2022 Straden Sauvignon Blanc Weingut Krispel, Steiermark	9,0
2021 Kaiserstiege ^{KREMSTAL DAC} Riesling Hermann Moser, Niederösterreich	8,0

ROSÉ

2021 Der Elefant im Porzellanladen Blaufränkisch Weingut Strehn, Mittelburgenland, Burgenland	9,0
---	-----

ROT

2022 Ried Ruster Umriss Blaifränkisch Feiler-Artinger, Rust, Neusiedlersee	9,0
2019 Sonnenburg Edition Zweigelt Amsee - Pirker-Preisinger, Neusiedlersee	9,0
2018 Cuvée Ried Altenberg Granbarrel Blaifränkisch, Merlot Bernd Nittnaus, Neusiedlersee	11,0
2021 Rosso di Montalcino DOC Sangiovese Tenuta di Collosorbo, Siena, Toscana	10,0

”

Der Tisch war schon eher eine Tafel,
doch saßen alle drei eng zusammengedrängt in einer Ecke.
"Besetzt! Besetzt!", riefen sie, als sie Alice näher treten sahen.
"Von besetzt kann doch gar keine Rede sein!", sagte Alice
empört und setzte sich in einen großen Sessel am Tischende.
"Ein Schluck Wein?", fragte der Schnapphase einladend.
Alice sah sich auf dem Tisch um, aber da stand nur eine
Teekanne. "Ich sehe keinen Wein", bemerkte sie.
"Ist auch gar keiner da", sagte der Schnapphase.
"Dann war es nicht sehr höflich, welchen anzubieten",
sagte Alice zornig.
"Es war auch nicht sehr höflich, sich ungebeten an unseren
Tisch zu setzen", sagte der Schnapphase.