

*Herzlich
Willkommen*

IM SONNENBURG RESTAURANT

WELCOME TO THE
SONNENBURG RESTAURANT

Sonnenburg
HOTELS

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen in unseren Speisen und Getränken fragen Sie bitte unsere geschulten Mitarbeiter.
If you have any questions about ingredients and allergens in our food and drinks, please ask our trained staff.

UNSERE LIEFERANTEN OUR SUPPLIERS

Wir in der Sonnenburg legen Wert auf Tierwohl- und regionale Produkte. Daher wählen wir unsere Lieferanten mit Bedacht und bauen langfristige Partnerschaften auf. Wir sind davon überzeugt: Besondere Genussmomente entstehen, wenn die Liebe zum Detail auf beste regionale Zutaten trifft.

At Hotel Sonnenburg, we value animal welfare and regional products. Therefore, we choose our suppliers carefully and build long-term partnerships. We are convinced that special moments of pleasure are created when the love of detail meets the best regional ingredients.



FISCH AUS TIROL www.fischpeer.at

Die Lachsforellen, welche wir verarbeiten stammen aus Zirl in Tirol. Alle Fische stammen hier ausschließlich aus nachhaltigem Fischfang.



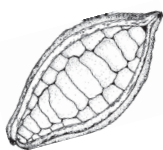
BIENEN PATENSCHAFT www.honigerlebnis-hinteregger.at

Die Sonnenburg hat in Niederösterreich mehrere Bienenvölker adoptiert. Die fleißigen Bienchen stellen für uns unseren *Sunny Honey* her.



EIER AUS VORARLBERG sennhof-laedele.business.site

Wir beziehen ausschließlich Bio-Eier aus Vorarlberg und unterstützen so die lokale Landwirtschaft - zum Beispiel den Sennhof in Rankweil.



FAIRE SCHOKOLADE originalbeans.de

Original Beans hat eine Mission: regenerativ wirtschaften. Das bedeutet auch, dass mit jeder Bestellung ein Stück Regenwald aufgeforstet wird. Wir unterstützen dieses Ziel gerne, daher kommt Schokolade in der Sonnenburg von Original Beans.





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
/ mit Leberknödel <i>with liver dumpling</i>	+3
KÄSESUPPE	12 
Croûtons <i>CHEESE SOUP</i> croutons	
GULASCHSUPPE	12
<i>GOULASH SOUP</i>	
GERSTENSUPPE	9 
<i>BARLEY SOUP</i>	
/ mit Selchfleisch <i>smoked meat</i>	+3

 vegetarisch
vegetarian

 vegetarisch möglich
vegetarian on request

 vegan
vegan

 vegan möglich
vegan on request



SALATE

SALADS

Wir servieren alle Salate mit Gebäck und Calamansi-Dressing.
Wahlweise bieten wir auch Buttermilch- oder Kürbis-Dressing an.
*We serve all salads with bread and calamansi dressing.
Optionally, we offer buttermilk or pumpkin dressing.*

BLATTSALAT

Zupfsalat / Vogerlsalat / Rucola

MIXED LEAF SALAD

green salad / lamb's lettuce / rocket

15 

KLEINER GEMISCHTER SALAT

MIXED SALAD, regular portion

9 

GROSSER GEMISCHTER SALAT

MIXED SALAD, large portion

18 

/ mit marinierter Hendlbrust
with marinated chicken breast

+11

/ mit vier pikanten Garnelen
with four spicy prawns

+16


/ mit Trockenfrüchten und gerösteten Nüssen
with dried fruits and roasted nuts


+8 

”


Um einen guten Salat anzurichten, braucht man vier Charaktere:
einen Verschwender für das Öl, einen Geizhals für den Essig,
einen Weisen für das Salz, einen Narren für den Pfeffer.

François Coppée

 vegetarisch
vegetarian

 vegetarisch möglich
vegetarian on request




 vegan
vegan

 vegan möglich
vegan on request



VORSPEISEN

STARTERS

- GEBRATENE SALATHERZEN** 24 
geräucherter Sellerie / geröstete Nüsse / Preiselbeer-Dressing
PAN FRIED LETTUCE HEARTS
smoked celery / roasted nuts / cranberry dressing
- BURRATA** 24 
marinierte Tomate / Tomaten-Balsamico-Vinaigrette
BURRATA
marinated tomato / tomato and balsamic vinegar vinaigrette
- 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
- COUSCOUS-LAIBCHEN** 19 
Walnuss-Hummus / Radicchio / eingelegtes Gemüse
COUSCOUS PATTIES
walnut hummus / radicchio / pickled vegetables
- REGIONALE BRETTLJAUSE FÜR ZWEI** 32
Bergkäse / Geselchtes / Geräuchertes / eingelegtes Gemüse / Kren
REGIONAL ASSORTED PLATTER FOR TWO
alpine cheese / smoked meat / pickled vegetables / horseradish



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
- RINDSGULASCH** 32
Spätzle / Röstzwiebeln
BEEF GOULASH
spaetzle / fried onions
- KÜRBISRISOTTO** 29 
im Ofen gebackener Kürbis / gebratener Lauch
PUMPKIN RISOTTO
oven-baked pumpkin / roasted leek

GEBRATENE LACHSFORELLE 36

Wildreis / wilder Brokkoli / Fischsauce

PAN FRIED SALMON TROUT

wild rice / broccoli / fish sauce

KÄSSPÄTZLE 21 

Röstzwiebeln

CHEESE SPAETZLE

fried onions

HOLZFÄLLER KÄSSPÄTZLE 23

Schinkenspeck / Röstzwiebeln

STIR FRIED CHEESE SPAETZLE

bacon / fried onions

DAZU EMPFEHLEN WIR

TO ACCOMPANY YOUR DISH WE RECOMMEND


/ gemischter Beilagensalat
mixed side salad


5 

”


Für Spätzle gibt der Schwabe alles her,
denn so wie Spätzle liebt er nichts mehr,
und´s schwäbische Herz vor Freude lacht,
wenn´s Schätzle Spätzle macht!

Das Spätzle-Lied

 vegetarisch
vegetarian

 vegetarisch möglich
vegetarian on request

 vegan
vegan

 vegan möglich
vegan on request



RÖSTI

ROESTI

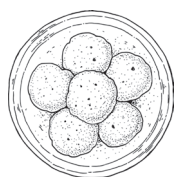
PILZRÖSTI Pilzragout <i>MUSHROOM ROESTI</i> <i>mushroom ragout</i>	20	
BAUERNRÖSTI Bergkäse / Speck / Spiegelei / Sauerrahm-Dip <i>FARMERS ROESTI</i> <i>alpine cheese / bacon / fried egg / sour cream</i>	23	
BERGKÄSERÖSTI Bergkäse von der "Alpe Batzen" / Sauerrahm-Dip <i>ALPINE CHEESE ROESTI</i> <i>local cheese from "Alpe Batzen" / sour cream</i>	21	
BLUNZENRÖSTI Zwiebeln / Kren / Sauerrahm-Dip <i>BLACK PUDDING ROESTI</i> <i>onions / horseradish / sour cream</i>	24	
LACHSRÖSTI hausgeräucherter Lachs / Rémoulade / Kren <i>SALMON ROESTI</i> <i>home-smoked salmon / Rémoulade / horseradish</i>	24	
DAZU EMPFEHLEN WIR <i>TO ACCOMPANY YOUR DISH WE RECOMMEND</i>		
/ gemischter Beilagensalat <i>mixed side salad</i>	5	



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>	



SHARING SHARING

Auf Wiedersehen, einsames Tellergericht. Grüß Gott Sharing! Denn geteiltes Glück macht gleich doppelt Freude – so viel ist sicher. In der Sonnenburg wird durch vier geteilt - genießen Sie eines unserer Sharinggerichte zu viert oder zwei davon zu acht.

Goodbye, lonely dish. Greetings Sharing! Because shared pleasure is doubly rewarding - that's for sure. At the Sonnenburg we divide by four - enjoy one of our sharing dishes in groups of four or two in groups of eight.

RINDSGULASCH 120

Spätzle / Serviettenknödel / Petersilerdäpfel

BEEF GOULASH

spaetzle / bread dumplings / parsley potatoes

SCHNITZELPLATTE 140

Kalbsschnitzel / Surfleisch Schnitzel / Pommes /

Petersilerdäpfel / Preiselbeeren

ASSORTED SCHNITZEL

Wiener Schnitzel / salt meat Schnitzel / french fries /

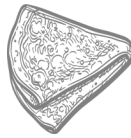
parsley potatoes / cranberries

KAISERSCHMARRN 80

Zwetschgenröster / Apfelmus / Vanillesauce /
auf Wunsch mit Rosinen

KAISERSCHMARRN

*stewed plums / apple sauce / vanilla sauce /
optionally with sultanas*



CRÊPES

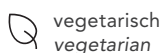
CRÊPES

ZIEGENKÄSE	20	Q
Blattspinat à la crème / geröstete Walnüsse <i>GOAT CHEESE CRÊPES</i> creamed leaf spinach / roasted walnuts		
HAUSGERÄUCHERTER LACHS	20	
Rémoulade / Kren <i>HOME-SMOKED SALMON</i> Rémoulade / horseradish		
PILZRAGOUT	20	Q
frische Kräuter <i>MUSHROOM STEW</i> fresh herbs		
SPECK-KÄSESAUCE	20	
knuspriger Speck <i>BACON AND CHEESE</i> crispy bacon		

”

"Esst", rief sie, "esst bevor es kalt wird."
Und Thomas und Annika aßen und fanden,
dass es ein sehr guter Pfannkuchen war.

Astrid Lindgern, Pippi Langstrumpf



vegetarisch
vegetarian



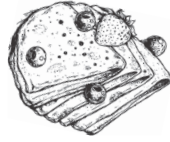
vegetarisch möglich
vegetarian on request



vegan
vegan



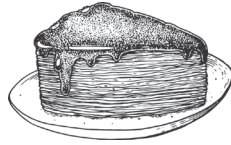
vegan möglich
vegan on request



SÜSSE CRÊPES

SWEET CRÊPES

AHORNSIRUP geröstete Walnüsse <i>MAPLE SYRUP</i> roasted walnuts	9
NUTELLA <i>NUTELLA</i>	10
MARILLENMARMELADE <i>APRICOT JAM</i>	10
GEWÜRZKIRSCHEN Vanilleeis / Schlagsahne <i>SPICED BRANDIED CHERRIES</i> vanilla ice cream / whipped cream	13
ZIMT & ZUCKER <i>CINNAMON & SUGAR</i>	9
CRÊPE DAME BLANCHE Vanilleeis / Schokosauce / Schlagsahne <i>CRÊPE DAME BLANCHE</i> chocolate sauce / whipped cream	14



DESSERT

DESSERT

- KAISERSCHMARRN** 22
Zwetschgenröster / Apfelmus / auf Wunsch mit Rosinen
KAISERSCHMARRN
stewed plums / apple sauce / optionally with sultanas
- TORTEN IM GLAS** 15
Schwarzwälder Kirschtorte / Cheese Cake
CAKES IN JAR
Black Forest gâteau / cheese cake
- GERMKNÖDEL** 13
Butter / Mohnzucker / Vanillesauce
YEAST DUMPLING
butter / poppy seed sugar / vanilla sauce

”

Der österreichische Kaiser Franz Joseph I liebte Palatschinken zum Dessert. Dem Koch sind diese jedoch einmal nicht gelungen.

Der Palatschinken war zu dick geraten und zerrissen.

Er richtete das Gericht – in seiner Not – mit viel Staubzucker und Rosinen an. Serviert wurde diese „Notlösung“ dann salopp unter dem Namen „Kaiserschmarrn“, abgeleitet von: „A Schmarrn, des am Kaiser zu servieren“.

APFELSTRUDEL 9
APPLE STRUDEL

TOPFENSTRUDEL 9
CURD STRUDEL

SACHER TORTE 7
SACHER TORTE

KUCHEN NACH TAGESANGEBOT 5
CAKE ACCORDING TO DAILY OFFER

AUF WUNSCH MIT
OPTIONALLY WITH

/ Schlagsahne +2
whipped cream

/ Vanillesauce +3
vanilla sauce

/ Vanilleeis +3
vanilla ice cream

”


Sie biss ein kleines Stück davon ab und sagte dabei ängstlich zu sich selbst: "Wie herum? Wie herum?", wobei sie sich die Hand über den Kopf hielt, um zu sehen, wohin es mit ihr ging, und war recht überrascht, als alles beim Alten blieb: Das geht zwar meistens so, wenn man Kuchen isst; doch Alice hatte sich schon so sehr daran gewöhnt, von allen Dingen das Seltsamste zu erwarten, dass ihr der gewöhnliche Lauf der Welt recht dumm und langweilig erschien.



KINDERSPEISEN

MEALS FOR KIDS

CONSOMMÉ Frittaten <i>BEEF CONSOMMÉ</i> sliced hearty pancakes	5
NUDELSUPPE <i>NOODLE SOUP</i>	5
TOMATENSUPPE <i>TOMATO SOUP</i>	5 
SPAGHETTI BOLOGNESE <i>SPAGHETTI BOLOGNESE</i>	9
FARFALLE TOMATE Tomatensauce / Mozzarella-Bällchen <i>TOMATOEY FARFALLE</i> tomatoe sauce / mozzarella balls	9 
FARFALLE KÄSE Käsesauce / Speck <i>CHEESY FARFALLE</i> cheese sauce / bacon	9 

WIENER SCHNITZEL	15
Pommes	
<i>WIENER SCHNITZEL</i>	
<i>french fries</i>	
KALBSNATURSCHNITZEL	15
Spätzle	
<i>VEAL SCHNITZEL</i>	
<i>spaetzle</i>	
BACKHENDL-STREIFEN	12
Reis	
<i>DEEP FRIED CHICKEN STRIPES</i>	
<i>rice</i>	
FISH 'N' CHIPS	13
<i>FISH 'N' CHIPS</i>	
AUF WUNSCH MIT	
<i>OPTIONALLY WITH</i>	
/ gemischtem Gemüse	+3 
<i>mixed vegetables</i>	

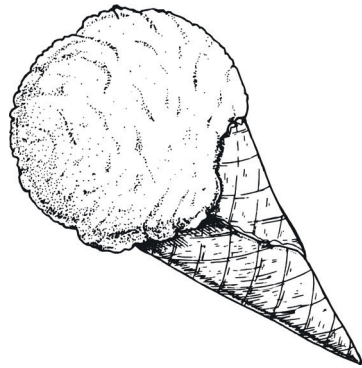
EINE KUGEL EIS

nach Wahl

A SCOOP OF ICE CREAM

of your choice

3



”

Am besten, ihr geht jetzt nach Hause,
damit ihr morgen wiederkommen könnt.
Denn wenn ihr nicht nach Hause geht,
könnt ihr ja nicht wiederkommen.
Und das wäre schade.

Astrid Lindgren, Pippi Langstrumpf



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		6,0
Apfelminze Bio Tee		6,0
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 (0,40l). 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 (0,40 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, 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, 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 Tische.
"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.