



## Suppen

<b>Kraftbrühe</b> vom Allgäuer Weiderind mit Brätknödel 12	<b>5,50</b>
<b>Kartoffelsuppe</b> mit Weißbrotcroûtons 12	<b>5,50</b>
<b>Kürbissuppe</b> mit gerösteten Kürbiskernen und Öl 12	<b>5,50</b>



## Salate

<b>Kleiner gemischter Salat vom Buffet</b>	<b>6,50</b>
<b>Großer gemischter Salat vom Buffet</b>	<b>8,50</b>

### **Auf unserem Salatbuffet finden Sie:**

Saisonale Blattsalate, Karotten, Gurken, Krautsalat, Coleslaw, Rote Beete, Kartoffelsalat, 3 verschiedene Dressings 1,2,3,5,10,11,12

### **„Vitaldörfle-Salat“**

#### **Großer bunter Salatteller**

mit gebratenen Putenbruststreifen und Ananasscheiben, dazu reichen wir ofenfrisches Baguette 1,2,3,5,10,11,12

**10,50**



## Fleischspezialitäten

### **Paniertes Schnitzel** „Wiener Art“,

vom zarten Schweinerücken,

in Butterschmalz gebraten, mit knusprigen Röstkartoffeln <sup>12</sup>

**Klein 9,50**

**Groß 12,50**

„Allgäuer Leckerle“

**Schweinefiletmedaillons** mit Thymiansauce,

auf hausgemachten Käsespätzle, braunen Butterzwiebeln und

Grillspeck <sup>1,2,10,12</sup>

**Klein 13,50**

**Groß 16,50**

*Dieses Gericht kann für Sie gluten- und laktosefrei zubereitet werden.  
Bitte informieren Sie uns.*

### **Gebratene Medaillons vom Schweinefilet,**

überbacken mit Tomaten und Bergkäse,

an Rahmsauce, dazu servieren wir Bauerngröstl

mit grünen Bohnen, Zwiebeln, Speck und frischen Kräutern <sup>1,2,10,12</sup>

**Klein 14,50**

**Groß 17,50**

**Hirschgulasch**, aus heimischen Wäldern in leichter

Wacholder-Rotweinsauce und Preiselbeerbirne, dazu

servieren wir Blaukraut und hausgemachte Butterspätzle <sup>12</sup>

**28,00**

„Langenwanger **Bergkäseschnitzel**“

Zartes Kalbsschnitzel,

in Bergkäse-Semmelbrösel-Panade knusprig gebacken,

an Jus, serviert auf Bauerngröstl

mit grünen Bohnen, Zwiebeln, Speck und frischen Kräutern <sup>1,2,10,12</sup>

**Klein 14,50**

**Groß 19,50**



## Fisch

**Doradenfilet** in Olivenöl gebraten auf südländischer  
Gemüse-Gnocchipfanne <sup>12</sup>

**19,00**

*Dieses Gericht können wir für Sie gluten- und laktosefrei zubereiten.  
Bitte informieren Sie uns.*



## Allgäuer Käse-Küche, Vegetarisch

Original **hausgemachte Käsespätzle**, nach Omi Scheuerl's Rezept,  
mit Allgäuer Bergkäse und Weißlacker,  
dazu in Butter geschmelzte Zwiebeln <sup>12</sup>

**Klein 7,00**

**Groß 9,50**

Dazu empfehlen wir einen gemischten Salat.

Hausgemachter **Kaiserschmarren** mit Mandeln und Rosinen in der  
Pfanne glasiert, dazu reichen wir Apfelmus <sup>10</sup>

**Klein 7,50**

**Groß 9,50**



## **Dessert**

*Als süßen Genuss zum Schluss empfehlen wir:*

### **Unser Tagesdessert**

#### **Sonnenbichl´s reichhaltige Eiskarte**

#### **Hausgemachter Kaiserschmarrn**

mit Mandeln und Rosinen in der Pfanne karamellisiert,  
dazu reichen wir Apfelmus 10

**7,50**



## Sonnenbichl's Mittagskarte

von 12.00 Uhr bis 14.00 Uhr

<b>Kraffbrühe vom Allgäuer Weiderind</b> mit Brätknödel <sup>12</sup>		<b>5,50</b>
<b>Linseneintopf</b> <sup>vegan</sup> mit Wienerle <sup>1,10,12</sup> ohne Wienerle <sup>12</sup>		<b>7,50</b> <b>5,50</b>
Original hausgemachte <b>Käsespätzle</b> , nach Omi Scheuerl`s Rezept, mit Allgäuer Bergkäse und Weißlacker, dazu in Butter geschmelzte Zwiebeln	<b>Klein 7,00</b>	<b>Groß 9,50</b>
Zu Ihren Käsespätzle empfehlen wir einen gemischten <b>Blattsalatteller</b> <sup>12</sup> oder einen gemischten <b>Salatteller</b> <sup>1,2,3,5,10,11,12</sup>		<b>4,50</b> <b>6,50</b>
<b>Gulasch</b> vom Rind und Schwein in Paprikarahmsauce mit Spätzle <sup>12</sup>	<b>Klein 8,50</b>	<b>Groß 11,50</b>
Hausgemachter <b>Kaiserschmarrn</b> mit Mandeln und Rosinen in der Pfanne karamellisiert, dazu reichen wir Apfelmus <sup>10</sup>	<b>Klein 7,50</b>	<b>Groß 9,50</b>