

Herzlich willkommen zur Sommer Sonne Kräuter Zeit ☺

zum Starten empfehlen wir einen fruchtigen

Kir Apple € 4,90
(Prosecco mit 100%igen Apfelsaft)

Tiroler Radler 0,5 € 6,00
(Forstbier mit hausgemachten Apfelsaft)

lecker, leichte kalte Vorspeisen

Tomatencarpaccio mit Vellauer Frischkäse
serviert mit hausgemachtem Basilikumöl
und Chips vom Vinschger Paarl Brot € 13,20

Sonne´s **Vitello tonnato**
dünn geschnittene Scheiben vom kalten Kalbsbraten
in leckerer Thunfischsauce mit Kapern € 15,90
...dazu empfehlen wir ein leckeres **Knoblauchbaguette** € 3,50

Tartar von der Passeirer Lachsforelle
mit hausgemachtem Apfelchutney, dazu Feigen - Nussbrot € 15,40

Carpaccio von der **Carne salada** € 15,40
auf Rukkola, mit Parmesanspähne und nativen Olivenöl ,
dazu Focaccia-Ciabattabrot

Interessantes: „Carne salada“ ist ein spezielles Produkt aus Tenno, oberhalb vom Gardasee. Nach einem alten, traditionellen Rezept wird ein sehr mageres Stück Rindfleisch gesalzen und mit schwarzem Pfeffer, Rosmarin, Lorbeer und Knoblauch gewürzt um die delikate Speise so für längere Zeit aufzubewahren.



...kleine Salate als Vorspeise oder Beilage

Rucola- und Bio Zupfsalate mit Tomaten,
Parmesanhobel und Balsamicodressing € 7,10

Kleiner bunter Salat € 6,90

Speck-Kraut-Salat € 5,30

... Tomatensalat mit Zwiebel € 6,70



ein feines Süppchen tut immer gut

Rustikale Tomatensuppe € 7,20
mit hausgemachten Speckgrissino



Feine Rinderkraftbrühe
mit einem Speckknödel € 6,50

Die müssen Sie probieren:
Sonne´s Apfel-Ingwersüppchen
mit Chips vom Vinscher Paarlrot € 7,20

hausgemachte kleine warme Vorspeisen

Feine Nudelteigtaschen mit **Pfifferling-Ricotta-Fülle**
mit Parmesankäse und Butter € 12,50

Cremiger **Risotto von der roten Beete**
mit Gorgonzoladip € 13,90

Hausgemachte **Kartoffelgnocchi** € 13,50
mit Basilikumpesto und geschmolzenen Tomaten

P.S.:...noch mehr Nudeln, Risotto´s & Co
finden Sie weiter hinten, nach den Hauptgerichten →→→

aus den Gewässern

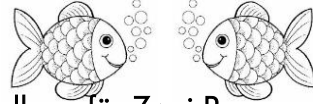
...heimisch und leicht...

Gebratenes Filet vom **Passeirer Bachsaibling** € 24,90
mit Butterkartoffel, buntem Gemüse und hausgemachtem Kräuteröl

Weißwein -Empfehlung:
Südtiroler Chardonnay
...frischer, leichter Weißwein
mit reifen Fruchtnoten

...besonders zart und lecker....

Gegrillter Oktopus € 24,70
auf Kräutercreme mit Natukartoffel und Taggascia Oliven



Auf Vorbestellung für Zwei Personen:

je nach Verfügbarkeit

Wolfsbarsch, Steinbutt oder Drachenkopf € 85,00
...mediterran aus dem Ofen mit Tomaten, Kapern und Oliven ...oder in der Salzkruste

Salate & Co ...als Hauptgerichte

Interessantes: Die Zupfsalate und je nach Saison verschiedenes Gemüse oder Kräuter beziehen wir vom Biohof „Bachguter“ aus Dorf Tirol in Zusammenarbeit der solidarische Landwirtschaft,...d.h. wir bekommen vom Bauer was grad wächst 😊 und kreieren dann immer köstliche Gerichte.

Tiroler Salat Bowl...Blattsalate vom „Bio Bachguterhof“
aus Dorf Tirol mit Topfen-Kräuter-Praline, Speck und Apfelspalten € 16,90

Sonne´s Chefinnensalat...großer bunter Salatteller mit Hühnerbruststreifen,
dazu Kräuter-Croutons und Parmesanhobel € 17,80

Quinoa-Gemüsesalat...auf Bio Zupfsalate,
mit gegrilltem Ziegenkäse und Blütenhonig € 16,90

Bunter Salatteller, natur oder mit Dressing € 12,10
→ mit Vellauer Frischkäse € 15,20
→ mit Thunfisch € 15,20

...und dazu passend:

Knoblauchbaguette € 3,50

Kleiner Brotkorb - zwei Brötchen mit Grissini € 2,50

„ „ mit gesalzener Butter € 3,90

Wirtshausklassiker und Sonne's Spezialitäten

...und wer Sie immer noch nicht kennt, der muss sie probieren 😊:

Kalbsleber „nach Tiroler Art“

in feinen Scheiben geschnitten, braun gebraten,
mit Speck- und Apfelscheiben, serviert mit Röstkartoffel € 21,50

„Wiener Schnitzel“ vom Schwein € 16,50
mit Pommes oder Kartoffelsalat
...für die Vitamine empfehlen wir dazu einen
kleinen bunten Salat € 6,90

leichte Rotwein-Empfehlung:
**Dorf Tiroler
Vernatsch „Patauner“**
...fruchtiger Rotwein,
in der Nase mild, samtig,

Würziges Hacksteak in Pilzrahmsauce
mit Reis Pilav € 19,20
...dazu empfehlen wir einen Speck-Kraut-Salat € 5,30

...ein Gourmet Klassiker

Zartes Rindsfilet, rosa gebraten € 32,90
mit feiner Pfefferrahmsauce

ODER natur, vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter
serviert mit Reis und Speck-Bohnenbündchen

kräftige Rotwein-Empfehlung:
Dorf Tiroler Merlot
...Waldbeeraromen,
samtig, trocken

...leicht und lecker

Zartes Kalbskotlett...kleines T-Bone

serviert mit Kartoffelwürfel, € 24,80
buntem Gemüse und hausgemachte Kräuterbutter
...dazu empfehlen wir einen Rucola-Zupfsalat mit Tomaten,
Parmesanobel und Balsamicodressing € 7,10

Hühnerbruststreifen vom Grill

in leicht würziger Currysauce
serviert mit buntem Gemüse und Reis € 19,20
...dazu empfehlen wir ein leckeres Knoblauchbaguette € 3,50

Zarte Filets vom Jungschwein

in feiner Gorgonzolasauce auf Spinat
mit hausgemachte Eierspätzle € 22,80

Auf Vorbestellung für Zwei Personen:

Chateaubriand mit Sauce Hollandaise € 85,00

...Doppeltes Filetsteak, am Tisch tranchiert...

serviert mit Kräuter-Quarkkartoffel, Pommes frites, Spinat und buntem Grillgemüse



Nudel & Co all'italiana



...wie beim Italiener 😊...

Spaghetti "Sommer" al pesto € 12,80

 mit feiner Creme aus Basilikum und Kräuter,
Parmesankäse und Mandeln, verfeinert mit Olivenöl

...und dazu passend einen Rucola-Zupfsalat mit Tomaten,
Parmesanhobel und Balsamicodressing € 7,10

Spaghetti aglio-olio-peperoncino € 11,50

  mit frischem Knoblauch, Olivenöl
und scharfer Pfefferschote

...dazu empfehlen wir ein leckeres Knoblauchbaguette € 3,50

Spaghetti alla bolognese € 11,90

DIE pasta originale


...und dazu passend einen Speck-Kraut-Salat??? € 5,30

Spaghetti "alla carbonara" € 15,20

In cremiger Sauce mit Bauchspeck, Eigelb, Pfeffer und Parmesankäse

...und dazu passend ein kleiner bunter Salat??? € 6,90

Spaghetti "mediterran" € 15,20

 mit allerlei buntem Gemüse und lecker Knoblauch

...dazu empfehlen wir ein leckeres Knoblauchbaguette € 3,50

unsere Pasta-Weinempfehlung:
Montepulciano d'Abruzzo
...körperreicher, italienischer

...für unsere Nudelgerichte gilt:



= mit Tiroler Wurzeln



= vegetarisch



= scharf



...schlemmen Sie
drei leckere Spaghetti-
Gerichte Ihrer Wahl,
serviert in der großen
Pasta Schüssel
€ 45,50 für Zwei

Spaghettata für Zwei



Übrigens,...die Sonne hatte einst eine eigene
„Nudelstube und Spagehteria“
...und ist heute noch bekannt für die besten Pasta´s ☺...



...bei unseren Stammgästen immer wieder beliebt


Schwarze Bandnudeln **mit Garnelen** € 16,30
 Zucchini, Tomatenwürfel, Garnelen (6 Stück), Olivenöl und Knobli
...dazu empfehlen wir ein leckeres **Knoblauchbaguette** € 3,50



Makkaroni „Chef“ € 16,30
mit scharfer Salami, Knoblauch, Curry, etwas Tomatensoße, Sahne
...und dazu passend einen **Rucola-Zupfsalat mit Tomaten,**
Parmesanhobel und Balsamicodressing € 7,10

...nach Tiroler Rezepten

  **Kas-Spatzlen**, hausgemacht
Spätzle in Zwiebel leicht angeröstet mit Schmelzkäse € 14,30
...und dazu passend einen **Speck-Kraut-Salat???** € 5,30

Tiroler Nocken-Tris(=ähnlich wie Knödel, nur eine andere Form)
  Spinat, Käse und Pilznocken € 14,30
...und dazu passend ein **kleiner bunter Salat???** € 6,90

 **Hirtenmakkeroni** ...ganz klassisch aber super lecker ☺
mit Ragout, Schinken, Pilze, Erbsen, Sahne, Knobli € 13,50
...und dazu passend einen **Rucola-Zupfsalat mit Tomaten,**
Parmesanhobel und Balsamicodressing € 7,10

  Hausgemachte **Eierbandnudel**
in leckerer Pilzrahmsauce € 14,80
...dazu empfehlen wir einen **Krautsalat mit Speck** € 5,30

...hmhmh...unser Risotto

Cremiger **Basilikumrisotto**
mit geschmolzenen Tomaten und Topfenpraline € 16,30

Interessantes: Für unseren Risotto verwenden wir den Vialone Nano (Zwerg Vialone)- ein Rundkornreis aus der Poebene, angebaut zwischen Mantua und Verona.

„Der einzige Weg, eine Versuchung
loszuwerden, ist ihr nachzugehen

(Oskar Wilde)

...Nicht vergessen: fragen Sie deshalb
auch nach unserer Dessertkarte 😊...