

# Herzlich willkommen zu Sonne's Spargelzeit

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)



Marinierter **Spargel-Eiersalat**

an Zupfsalate mit Osterschinken € 16,80

...dazu empfehlen wir ein leckeres **Knoblauchbaguette** € 3,90

Leichtes **Spargelcremesüppchen**

mit gehacktem Ei und Sauerrahm-Dip € 8,30



Weißwein -Empfehlung:  
**Südtiroler Sauvignon**  
... trocken, leicht aromatisch,  
angenehme Säure

Genießen Sie den **weißen Stangenspargel**  
mit Butterkartoffel und der bekannten Bozner Sauce

und gekochten Schinken € 23,20

**ODER** mit Tiroler Speck € 23,20

Kleine Portion **Wiener Schnitzel mit Spargel** € 21,30

serviert mit Butterkartoffeln  
und hausgemachter Bozner Sauce



## lecker, leichte kalte Vorspeisen

Sonne´s **Dreierlei Bruschetta** € 14,90  
mit Tomaten-Rukkola, Oliven Pesto und marinierte Spargel

Vellauer **Frischkäse** auf Tomatenkranz  
serviert mit hausgemachtem Kräuteröl € 13,90  
und Chips vom Vinschger Paarl-Brot

Carpaccio von der **Carne salada** € 16,90  
auf Rukkola, mit Parmesanspähne mit nativen Olivenöl  
*...dazu empfehlen wir ein leckeres Knoblauchbaguette € 3,90*

## ein feines Süppchen tut immer gut

Die müssen Sie probieren:

**Rustikale Tomatensuppe** € 7,50  
mit hausgemachtem Bärlauchgrissino

**Feine Rinderkraftbrühe**  
mit einem Speckknödel € 7,20

## hausgemachte kleine warme Vorspeisen

Cremiger **Apfelrisotto** vom Pink Lady Apfel  
mit gebratenem **Speck** und Kaffeearoma € 13,90

Unsere Nudelteigtaschen mit **Spargelfülle**  
dazu Rukkola und Tomatenbutter € 13,90

Hausgemachte **Eierbandnudel** in leckerer Spargelcreme,  
mit Rucola als kleine Vorspeise € 14,20

Hausgemachte **Bärlauch Gnocchi** € 14,20  
mit Frischkäsepraline und geschmolzenen Tomaten

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



## aus den Gewässern

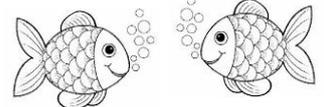
*besonders, leicht und lecker....*

Gebratene Filets von der **Passeirer Forelle** € 23,80  
auf buntem Saisongemüse mit Kartoffelwürfel und Zitronen Sauce

Weißwein -Empfehlung:  
**Dorf Tiroler Kerner-Solaris**  
...frischer, leichter Weißwein  
mit feinen Fruchtnoten

*...besonders zart und lecker....*

**Gegrillter Oktopus** € 26,70  
auf Kartoffel-Spargelröster mit Taggascia Oliven



## 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.

**Sonne´s Chefsalat** -großer bunter Salatteller mit **Hühnerbruststreifen**,  
**Sonne´s Chefinnensalat** 😊 -großer bunter Salatteller mit **Vellauer Frischkäse**  
dazu jeweils Kräuter-Croutons und Parmesanhobel € 17,80



...und dazu passend:

Knoblauchbaguette € 3,90

Kleiner Brotkorb - zwei Brötchen mit Grissini € 2,50

„ „ mit gesalzener Butter € 3,90

## ...kleine Salate als Vorspeise oder Beilage

Rucola- und Bio Zupfsalate mit Tomaten,  
Parmesanhobel und Balsamicodressing € 7,50

Kleiner bunter Salat € 6,90

Kraut-Salat ohne Speck € 5,60....oder mit Speck 6,10



## Wirtshausklassiker und Sonne's Spezialitäten

### ...Was ganz Besonderes

**Tagliata von der Lammhüfte**.....gegrillt und in Scheiben geschnitten  
serviert auf Sellerie-Püree € 26,40  
mit Artischocken Gemüse

### ...und es gibt sie immer wieder ☺...

#### **Kalbsleber „nach Tiroler Art“**

in feinen Scheiben geschnitten, braun gebraten,  
mit Speck-und Apfelscheiben, serviert mit Röstkartoffel € 22,80  
*...und dazu passend ein kleiner Kraut-Salat???* € 5,60

**„Wiener Schnitzel“** vom Schwein € 16,90  
mit Pommes frites oder hausgemachtem Kartoffelsalat,  
auf Wunsch auch gerne mit Preiselbeermarmelade  
*...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,

### ...ein Gourmet Klassiker

**Zarte Medailons vom Rindsfilet**, rosa gebraten  
auf Kartoffel - Spargelröster € 36,20

...serviert mit feiner Pfefferrahmsauce  
ODER natur, vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter

kräftige Rotwein -Empfehlung:

**Dorf Tiroler Merlot**

...Waldbeeraromen,  
samtig, trocken

**Hühnerbrust- Streifen** *„Stire fried Curry“* € 24,70

in würziger Curry-Ingwer-Kokos-Soße  
mit Wokgemüse und Reis

### 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, Nudel, Nudel & Co

...die Sonne ist bekannt für die besten Pasta's ☺...

Spaghetti "Frühling" al pesto € 13,90



mit feiner Creme aus frischen Kräutern,  
Parmesankäse und Mandeln, verfeinert mit Olivenöl

...und dazu passend einen Rucola-Zupfsalat mit Tomaten,  
Parmesanhobel und Balsamicodressing € 7,50

Spaghetti aglio-olio-peperoncino € 12,70



mit frischem Knoblauch, Olivenöl  
und scharfer Pfefferschote

Spaghetti alla bolognese € 12,70

*DIE pasta originale*

...und dazu passend ein kleiner Kraut-Salat??? € 5,60

Spaghetti "alla carbonara" € 16,80

In cremiger Sauce mit Bauchspeck, Eigelb, Pfeffer und Parmesankäse

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

Spaghetti "mediterran" € 16,80



mit allerlei buntem Gemüse und lecker Knoblauch

...dazu empfehlen wir ein leckeres Knoblauchbaguette € 3,90

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  
€ 45,00 für Zwei

## Spaghettata für Zwei



## Übrigens,...die Sonne hatte einst eine eigene „Nudelstube und Spaghetteria“

### ...bei unseren Stammgästen immer wieder beliebt

Schwarze Bandnudeln mit Garnelen € 16,80

 Zucchini, Tomatenwürfel, Garnelen (5 Stück), Olivenöl und Knobli  
...dazu empfehlen wir ein leckeres Knoblauchbaguette € 3,90

Makkaroni „Chef“ € 16,80

mit scharfer Salami, Zucchini, Knoblauch, Curry, etwas Tomatensoße, Sahne  
...und dazu passend einen Rucola-Zupfsalat mit Tomaten,  
Parmesanhobel und Balsamicodressing € 7,50

### ...nach Tiroler Rezepten

  Kas-Spatzlen, hausgemacht  
Spätzle in Zwiebel leicht angeröstet mit Schmelzkäse € 15,20  
...und dazu passend einen Speck-Kraut-Salat??? € 6,10

Tiroler Nocken-Tris(=ähnlich wie Knödel, nur eine andere Form)  
  Spinat, Käse und Pilznocken € 15,20  
...und dazu passend ein kleiner bunter Salat??? € 6,90

 Hirtenmakkaroni ...ganz klassisch aber super lecker 😊  
mit Ragout, Schinken, Pilze, Erbsen, Sahne, Knobli € 14,30  
...und dazu passend einen Rucola-Zupfsalat mit Tomaten,  
Parmesanhobel und Balsamicodressing € 7,50

  Hausgemachte Eierbandnudel  
in leckerer Spargelcreme mit Rucola € 16,80

### ...hmmh...unser Risotto

Cremiger Apfelrisotto  
mit gebratener Speckscheibe und Kaffee € 16,80

**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 😊...