

Schön, dass Sie bei uns sind

Der Apfel fällt nicht weit vom Stamm und bei uns direkt ins Glas

Kir Apple € 5,50

(Prosecco mit 100%igen Apfelsaft)

Sunny Spritz € 7,50

(Prosecco, Rosmarinsirup, 100%igen Apfelsaft, Soda,)
(oder 0% mit Tonic, Rosmarinsirup, 100%igen Apfelsaft, Soda,)



Gut zu wissen: 25.210 Fußballfelder – so groß ist
die gesamte Apfel-Anbaufläche in Südtirol.

Wir lieben Antipasti 😊

...und empfehlen somit gleich zum Starten

lecker, leichte, kleine kalte Vorspeisen:

Vellauer Frischkäse auf Tomatenkranz

(= ähnlich wie Mozzarella, nur genialer 😊) € 14,90

serviert mit hausgemachtem Basilikumöl und Chips vom Vinschger Paarl

Beef-Tatar nach unserem Lieblings – Rezept

(mit gehackten Zwiebel, Essiggurke, Paprika, Kapern, Fleur de sel,
geschrotetem Pfeffer, usw.....)

...oder ganz neutral nur mit Fleur de sel, Pfeffer und Olivenöl

110 gr. € 18,20 260 gr. € 26,80

Carpaccio von der Carne salada € 16,90

auf Rukkola mit frischen Vernatsch Trauben,

Parmesanspähe und nativen Olivenöl

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

Wußten Sie: „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, hausgemachte, warme VORSPEISEN

Sonne's zarte Nudelteigtaschen mit Kürbisfülle



mit Amarettini, Parmesankäse und zerlassener Butter € 14,90

Hausgemachte Rote Beete Gnocchi(= ausgesprochen Njoki 😊)



in Apfelbutter geschwenkt mit Meerettisahne € 15,80

Hausgemachte Eierbandnudel



mit leckerem, handgeschnittenen Hirschragout € 15,80

Cremiger Risotto von „unseren“ Äpfeln aus eigenem Anbau



serviert mit gebratener Speckscheibe und Kaffeepulver

€ 14,50

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

P.S.:...noch mehr Nudeln, Risotto's & Co

finden Sie weiter hinten, nach den Hauptgerichten →→→

...ein feines Süppchen tut immer gut

Die müssen Sie probieren

Rustikale Tomatensuppe € 8,50
mit hausgemachtem Speckgrissino

Feine Rinderkraftbrühe
mit einem Speckknödel € 8,50
oder mit Leberknödeln € 8,50



Sonne's bekanntes

Apfel-Ingwersüppchen € 8,50
mit Paarlbrotschips

...verschiedene Salate als Vorspeise oder Beilage

Rucola- und Bio Zupfsalate mit Tomaten,
Parmesanhobel und Balsamicodressing € 8,00

Kleiner bunter Salat € 7,90

Kraut-Salat ohne Speck € 6,00....oder mit Speck 7,00

Unsere verschiedenen Hauptgerichte

aus den Gewässern

...klassisch, und immer wieder lecker

Gebratene Filets von der Passeirer Forelle € 24,70
auf Kartoffel-Röster mit buntem Gemüse

Tiroler Weißwein -Empfehlung:

Chardonnay Patauner

...frischer, leichter Weißwein
mit feinen Fruchtnoten

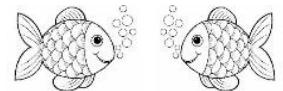
...einfach meerisch (kommt von himmlisch)



Oktopus vom Grill € 28,70
serviert auf Kürbispüree mit Artischocken

Auf Vorbestellung für Zwei Personen:

Wolfsbarsch in der Salzkruste oder im Ofen gebraten,
mit Kartoffeln, frischen Kräutern und buntem Gemüse € 85,00



Salate, Vegetarisch & Co

...als Hauptgerichte oder auch als Vorspeise zum Teilen

SONNE'S Salat -großer bunter Salatteller mit Dressing,
dazu Hühnerbruststreifen, frische Vernatsch Trauben,
Kräuter-Croutons und Parmesanhobel € 18,70

Unser Chefinnensalat ☺ -großer bunter Salatteller mit Dressing,
mit Vellauer Frischkäse und Kräuter-Croutons € 18,50

HERBST Salat Rote Beete

Marinierte rote Beete mit Ziegenkäse, Apfelspalten,
hauskaramellisierten Wahnüssen und Blütenhonig € 18,50

Warme Gemüse Curry BOWL € 18,90

Leckeres Gemüse in würziger Curry-Ingwer-Soße serviert mit Reis

...und dazu passend:

Knoblauchbaguette € 4,00

Kleiner Brotkorb - zwei Brötchen mit Grissini	€ 2,90
„ „ mit gesalzener Butter	€ 4,00

Schön zu hören: All unsere Kräuter und Blüten kommen aus eigenem Anbau- und unsere Mama bringt Sie täglich frisch aus dem Garten ...Viiiielen Daaank ☺!



Wirtshausklassiker und Sonne's Spezialitäten

...besonders zart und butterweich

Zarte Kalbsschulter, schonend gegart € 27,80
serviert mit Polenta vom Grill und buntem Gemüse

...etwas ganz Besonderes



Lammhüfte...gebraten und in Scheiben geschnitten
in feiner Rotweinsauce mit Vernatsch Trauben
auf Kürbispüree und Artischockengemüse € 29,70

leichte Rotwein -
Empfehlung:
Tiroler Vernatsch
„Oach“

...fruchtiger Rotwein, in der

...ganz klassisch, aber immer wieder gut

Tiroler Rindsgulasch, zart geschmort
serviert ganz einfach mit Reis € 21,50
...dazu empfehlen wir einen Speck-Kraut-Salat € 7,00

kräftige Rotwein -
Empfehlung:
Tiroler Merlot
...Waldbeeraromen,

...und es gibt sie immer wieder ☺, DIE

Kalbsleber „nach Tiroler Art“

in feinen Scheiben geschnitten, braun gebraten,
mit Speck-und Apfelscheiben, serviert mit Röstkartoffel € 24,10
... dazu ein kleiner Kraut-Salat ? € 6,00

...für den einfachen, aber leckeren Genuss

„Fleischkrapfl“ - Würziges Hacksteak in Pilzrahmsauce
ganz einfach serviert mit Reis € 20,80



...dazu empfehlen wir den Rucola-Zupfsalat mit Tomaten,
Parmesanhobel und Balsamicodressing € 8,00

„Sonne's Wiener Schnitzel“ vom Schwein

mit Pommes frites ODER hausgemachtem Kartoffelsalat € 18,90
auf Wunsch gerne mit hausgemachter Preiselbeermarmelade € 1,50
...für die Vitamine empfehlen wir dazu einen kleinen bunten Salat € 7,90

...ein Gourmet Klassiker

Zartes Rindsfilet, rosa gebraten € 36,80
in richtig feiner Pfeffersauce mit Reis und Speck-Bohnenbündchen
...oder ganz NATUR vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter

Hühnerbrust-Streifen "Stir fried Curry" € 26,70
in würziger Curry-Ingwer- Soße mit Wokgemüse und Reis

Auf Vorbestellung für Zwei Personen:

Chateaubriand (Doppeltes Filetsteak, ca.500gr) oder T-Bone Steak, ca. 1200 gr
serviert mit Kräuter-Quarkkartoffel, Pommes und buntem Grillgemüse € 90,00

Nudel, Nudel, Nudel & Co

Oft sollte man sich lieber **Spaghehetti** statt **Sorgen** machen

...für die richtigen Sommergefühle...

Spaghetti "rosso & bianco" € 17,10



mit geschmolzenen Kirschtomaten und Vellauer Frischkäse

...dazu empfehlen wir ein leckeres Knoblauchbaguette € 4,00

...ganz klassisch alla nonna

Spaghetti "alla bolognese" € 12,90

DIE pasta originale

...und dazu passend einen Speck-Kraut-Salat??? € 7,00

Spaghetti "aglio-olio-peperoncino" € 12,90



mit frischem Knoblauch, Olivenöl

und scharfer Pfefferschote

...passend dazu ein Krautsalat € 6,00

Spaghetti "al pesto" € 15,80



mit feiner Creme aus frischen Kräutern und Basilikum,

Parmesankäse und Mandeln, verfeinert mit Olivenöl

...und dazu passend ein kleiner bunter Salat??? € 7,90



...ein besonderes Erlebnis....

Spaghehettata für Zwei

schlemmen Sie aus einer großen Pasta-Schüssel

drei leckere Spaghetti-Gerichte Ihrer

Wahl ab € 55,00 (für zwei Personen)



Hausgemachte Eierbandnudel
in leckerer Pilzrahmsauce € 15,80
...dazu empfehlen wir einen Krautsalat € 6,00

Hausgemachte Bandnudeln „al tonno“ € 16,80
mit Thunfisch, Tomatenwürfel, Oliven und nativem Olivenöl
...dazu empfehlen wir ein leckeres Knoblauchbaguette € 3,50



...hier geht's nudelig weiter

Im Dialekt sagen wir: Nudel mit **Loch** – die ganze **Woch**

... unvergleichbar lecker ...

Schwarze Bandnudeln mit Garnelen € 17,40
 Zucchini, Tomatenwürfel, Garnelen (5 Stück), Olivenöl und Knobli
...dazu empfehlen wir ein leckeres Knoblauchbaguette € 4,00

...immer wieder ein Lieblingsgericht ...

Makkaroni „allo Chef“ € 17,40
mit scharfer Salami, Zucchini, Knoblauch, Curry, etwas Tomatensoße, Sahne
...und dazu passend einen Rucola-Zupfsalat mit Tomaten,
Parmesanhobel und Balsamicodressing € 8,00

...immer wieder ein Lieblingsgericht ...

Maccheroni "Sonne" (=unsere Carbonara ☺) € 16,80
mit Speckstreifen und Radicchio in Sahnesoße,
verfeinert mit Spänen vom Räucherkäse – *eben schön deftig à la carbonara*
...dazu empfehlen wir einen Rucola-Zupfsalat mit Tomaten,
Parmesanhobel und Balsamicodressing € 8,00



...nach Tiroler Rezepten



Kas-Spatzlen, hausgemacht
Spätzle in Zwiebel leicht angeröstet mit Schmelzkäse
und Röstzweibel oben drauf € 15,80
...und dazu passend einen Speck-Kraut-Salat??? € 7,00



Tiroler Nocken-Tris (=ähnlich wie Knödel, nur eine andere Form)
Spinat, Käse und Rote Bette Nocken € 16,50
...und dazu passend ein kleiner bunter Salat??? € 7,90



Hirtenmakkeroni ...ganz klassisch aber super lecker 😊
mit Ragout, Schinken, Pilze, Erbsen, Sahne, Knobi € 15,80
...und dazu passend einen Rucola-Zupfsalat mit Tomaten,
Parmesanhobel und Balsamicodressing € 8,00

...für unsere Nudelgerichte gilt:



= tirolerisch



= vegetarisch



= scharf