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)

Tiroler Radler 0,5 € 6,20
(Forstbier mit hausgemachten Apfelsaft)

…kleine, kalte Vorspeisen

Tomaten Carpaccio mit Vellauer Rucola - Frischkäse
(= ähnlich wie Mozzarella, nur spezieller 😊) € 14,90
serviert mit hausgemachtem Basilikumöl und Chips vom Vinschger Paarl Brot

Sonne´s **Dreierlei Bruschetta** (= ausgesprochen Brusketta) € 15,20
Tomaten & Rucola / Oliven / Pilze & Frischkäse

Tartar von der Passeirer Lachsforelle € 16,40
mit hausgemachter Apfelcreme und Feigen - Nussbrot

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

"Vitello tonnato"… € 16,90
zart geschnittenes Kalbfleisch, langsam und schonend gegart
mit Thunfischsauce und Kapern
…dazu empfehlen wir ein leckeres Knoblauchbaguette € 3,90

…verschiedene 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

Schön zu hören: All unsere **Kräuter und Blüten** kommen aus eigenem Anbau- und unsere Mama bringt Sie täglich frisch aus dem Garten …Viiiielen Daaank 😊!
Die **Zupfsalate** und je nach Saison verschiedenes Gemüse 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.

…kleine hausgemachte warme Vorspeisen

Hausgemachte **Brennessel-Pressknödel**
mit frischen Pfifferlings-Ragout € 16,90

Mit Liebe hausgemachte Nudelteigtaschen mit **Pfifferlingsfülle**
dazu Rucola und Tomatenbutter € 14,50

Hausgemachte **Rote Beete Gnocchi** (= ausgesprochen Njoki 😊)
mit Apfelwürfeln und leichter Meerrettichcreme € 14,90

Cremiger **Risotto vom hausgemachten Basilikum-Kräuterpesto**
mit Vellauer Rucola - Frischkäse € 14,50

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

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

…ein feines Süppchen tut immer gut

<u>Die müssen Sie probieren:</u>
Rustikale Tomatensuppe € 7,90
mit hausgemachtem Speck-Grissino

Feine Rinderkraftbrühe
mit einem Speckknödel € 7,20

P.S.: Fragen Sie auch nach unserem aktuellen Tagessüppchen

…übrigens…fragen Sie auch nach unseren erfrischend hausgemachten Schorlen und Säften:

Minze/Melisse, Holunderblüten, Johannisbeere
0,3 lt € 3,60 0,5 lt € 4,90

…oder als Aperitif mit Prosecco € 5,50

…aus Bächlein und Meer

Gebratene Filets von der **Passeirer Forelle** € 23,80
auf leichter Zucchini-Creme mit Salzkartoffel

…dazu empfehlen wir einen Rucola- und Bio Zupfsalate
mit Tomaten, Parmesanhobel und Balsamicodressing € 7,50

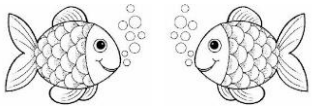
…einfach meerisch (kommt von himmlisch ☺)

Oktopus vom Grill € 27,80
serviert auf Kartoffel-Zitronenpüree
mit Rote Beete Würfel

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

Zanderfilet € 28,50
auf Fregola Sarda im Fischsud mit Miesmuscheln

Gut zu wisssen: Fregola Sarda ist eine Nudelart aus Hartweizengrieß
in kleiner Kugeleform…eine Spezialität aus Sardinien.



Salate & Co
…als Hauptgerichte

Sonne´s „Chef" Salat -groooßer bunter Salatteller
mit Hühnerbruststreifen, Kräuter-Croutons und Parmesanhobel € 18,50

…oder doch lieber der „Chefinnen" Salat ☺
mit Vellauer Frischkäse, anstelle von Hühnerstreifen

Sommersalat „Rote Beete"
dazu ein feiner Ziegenkäse, Tiroler Walnüsse,
Apfelspalten und Blütenhonig € 18,20

Quinoa Salat "Guacemola Style" € 18,90
mit Tomate und Avocado, auf Zucchinicreme
serviert mit kleinem Wachtelei

…und dazu passend:
Knoblauchbaguette € 3,90

Kleiner Brotkorb - zwei Brötchen mit Grissini € 2,50
„ „ mit gesalzener Butter € 3,90

Wirtshausklassiker und Sonne's Spezialitäten

Lammhüfte...gebraten und in Scheiben geschnitten
serviert auf Sellerie-Creme und Kartoffelwürfeln
mit Artischoken Gemüse € 29,70

...klassisch, aber immer wieder gut...

Würziger Hacksteaks in Pilzrahmsauce
serviert ganz einfach mit Reis € 20,80
...dazu empfehlen wir
einen Speck-Kraut-Salat € 6,10

...und sie ist einfach die Beste ☺...

Kalbsleber „nach Tiroler Art"
in feinen Scheiben geschnitten, braun gebraten,
mit Speck-und Apfelscheiben, serviert mit Röstkartoffeln € 22,90
...und dazu passend ein kleiner Kraut-Salat??? € 5,60

„Wiener Schnitzel" vom Schwein € 17,50
mit Pommes frites oder hausgemachtem Kartoffelsalat,
auf Wunsch 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,

...leicht und lecker...

Tagliata vom Roastbeef .....gegrillt und dann in Scheiben geschnitten
auf Rucola mit frischen Tomaten und Parmesanhobel € 27,20
... dazu empfehlen wir eine Portion Kartoffelwedges mit Sauerrahmdip € 6,50

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

...mal was ganz Besonderes

Entenbrust in feiner Orangensauce
serviert auf Cous Cous € 31,20
mit buntem Sesamgemüse und frischen Feigen

Hühnerbrust-Streifen "Stir fried Curry" € 25,70
in würziger Curry-Ingwer-Kokos-Soße mit Wokgemüse und Reis
P.S.:...das gibt es auch in vegan- vegetarischer Version ohne Hühnchen ☺

Nudel, Nudel, Nudel & Co

…die Sonne ist bekannt für die besten Pasta´s ☺,

Spaghetti **"Sommer" al pesto** € 14,30
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 **"mediterran"** € 16,80
mit allerlei buntem Gemüse und lecker Knoblauch
…dazu empfehlen wir ein leckeres Knoblauchbaguette € 3,90

Spaghetti **aglio-olio-peperoncino** € 12,70
mit frischem Knoblauch, Olivenöl
und scharfer Pfefferschote

Spaghettata für Zwei

…schlemmen Sie
drei leckere Spaghetti-
Gerichte Ihrer Wahl,
serviert in der großen
Pasta Schüssel
€ 49,00 für Zwei

…juchuuuuuu…
Spaghetti **"rosso & bianco"** € 16,80
mit geschmolzenen Kirschtomaten
und Vellauer Frischkäse
…dazu empfehlen wir ein leckeres Knoblauchbaguette € 3,90

DIE pasta originale:
Spaghetti **"alla bolognese"** € 14,30
DIE pasta originale mit hausgemachter Fleischsauce
…und dazu passend ein kleiner Kraut-Salat??? € 5,60

unsere Pasta-Weinempfehlung:
Montepulciano d´Abruzzo
…körperreicher, italienischer

hmhmh…unser Risotto

Cremiger **Risotto vom hausgemachten Basilikum-Kräuterpesto**
serviert mit Vellauer Rucola Frischkäse € 17,50

Übrigens…die Sonne hatte früher eine eigene „Nudelstube und Spagehtteria“

…bei unseren Stammgästen immer wieder beliebt

Schwarze Bandnudeln **mit Garnelen** € 16,80
Zucchini, Tomatenwürfel, Garnelen (5 Stück), Olivenöl und Knobi
…dazu empfehlen wir ein leckeres Knoblauchbaguette € 3,90

Maccharoni „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

Hausgemachte Tagliolini mit Oktopusragout (=feine Eierbandnudel)
Tomatenwürfel, Olivenöl, Zitrone und Knobi € 18,20
…dazu empfehlen wir ein leckeres Knoblauchbaguette € 3,90

Unsere Maccheroni “alla carbonara” € 16,80
in cremiger Sauce mit Südtiroler Speck, Eigelb, Pfeffer und Räucherkäse
…und dazu passend ein kleiner bunter Salat??? € 6,90

…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

Hirtenmaccheroni *…ganz klassisch aber super lecker* 😊
mit Ragout, Schinken, Pilze, Erbsen, Sahne, Knobi € 15,20
…und dazu passend einen Rucola-Zupfsalat mit Tomaten, Parmesanhobel und Balsamicodressing € 7,50

= mit Tiroler Wurzeln

= vegetarisch

= scharf

„Der einzige Weg, eine Versuchung loszuwerden, ist ihr nachzugehen
(Oskar Wilde)
…Nicht vergessen: fragen Sie deshalb auch nach unserer Dessertkarte 😊…

…für ein besonderes Erlebnis servieren wir je nach Verfügbarkeit

und auf Vorbestellung auch sehr gerne s für zwei Personen

Chateaubriand, ganz klassisch mit Sauce Hollandaise € 85,00
(Doppeltes Filetsteak, am Tisch tranchiert)
… serviert mit Kräuter-Quarkkartoffel, Pommes frites und buntem Grillgemüse

oder auch einen genialen Wolfsbarsch € 85,00
im Ofen gebraten – am Tisch filiert
mit Kartoffelen, frischen Kräutern, Tomaten und Oliven