

Unser Haus

Die „Sonne“ ist schon über 250 Jahre alt und seit 1890, durch Engelbert Stütze im Familienbesitz.

Um 1790 eröffnet Gregori Reizner den Gasthof Sonne, vor den Stadtmauern Fridingens.

Der Name kommt daher, dass auf dem „Sonnenbergschen Lehen“ gebaut war.

Seitdem gab es eine Tankstelle, ein Frisörladen, eine Turnhalle, ein öffentlicher Waschraum sowie eine Fabrik für Zündhölzer in der Sonne.

Seit 2016 ist die Sonne mit 3 Sternen klassifiziert.

Wir wünschen einen angenehmen Aufenthalt.
Eure Familie Hipp

Suppe und Salate

*Rindsbrühe mit hausgemachten Flädlesstreifen
und Gemüsewürfele*
4,90

Gemischter Beilagensalat
verschiedene Rohkostsalate
und Blattsalat mit unserem Hausdressing
5,50

Großer Salatteller mit Zanderstücke im Bierteig gebacken
verschiedene angemachte Rohkostsalate und Blattsalat
12,90

Großer Salatteller mit gebratenen Schweinefiletstreifen und Pilzen
verschiedene angemachte Rohkostsalate und Blattsalat
15,90

Regionale Lieferanten

Wir beziehen Waren von:

Metzgerei Engler, Fridingen

Beeramühle, Egesheim

Senn-Ei, Ostrach

Kartoffeln Seeh, Neuhausen

Lammfleisch Johannes Schrödinger,
Fridingen

Hinterwälder und Duroc Spezialitäten

Famile Hamma, Fridingen

Honig Raimund Zepf, Fridingen

Wild von Jägern aus Buchheim, Fridingen
und Kolbingen

Apfelsaft und Essige

Naturpark Obere Donau, Beuron

Getränke

Hirschbrauerei Wurmlingen

Regionale Klassiker

Zwiebelrostbraten, geschnitten aus feinstem Rücken vom Hegaurind
an kleiner Gemüse garnitur mit hausgemachten Dinkelspätzle

21,90

Schwäbische Käsespätzle – nach altem Hausrezept-
Dinkelspätzle mit Bergkäsemischung und Beilagensalat

13,90

„Sonnenpfanne“

Schweinemedallions im Speckmantel mit Maultäschle
an Buttergemüse mit hausgemachten Dinkelspätzle und Rahmsößle

18,20

Original Schwäbische „Herrgottsbscheiserle“

Maultaschen mit Schweinefleisch-Speck-Spinatfüllung
dazu Röstzwiebeln und Beilagensalat

13,90

Schweineschnitzel „Wiener Art“

dazu Pommes frites mit Beilagensalat

15,50