



Unser Haus

Die „Sonne“ ist schon über 250 Jahre alt und seit 1890, durch Engelbert Stützele 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

Aromatische Kürbiscremesuppe

mit Kernöl und karamelisierten Kürbiskernen 5,20

Rindsbrühe mit hausgemachten Flädlesstreifen

und Gemüsewürfele 4,90

Gemischter Beilagensalat

verschiedene Rohkostsalate

und Blattsalat mit unserem Hausdressing 5,20

Großer Salatteller mit Zanderstücke im Bierteig gebacken

verschiedene angemachte Rohkostsalate und Blattsalate 12,90

„Fitnessteller“

Rumpsteak von der Landmetzgerei Engler mit Kräuterbutter
an großer Salatgarnitur 19,20



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
21,50

Schwäbische Käsespätzle - nach altem Hausrezept-
Dinkelspätzle mit Bergkäsemischung und Beilagensalat
13,20

„Sonnenpfanne“

Schweinemedallions im Speckmantel mit Maultäschle
an Buttergemüse mit hausgemachten Dinkelspätzle und Rahmsößle
17,90



Hausspezialitäten

Rinderleasing

Mittlerweile haben wir unser zweites
Rind bei der Hinterwälderzucht
Florian Hamma.

Unsere „Anni“ ist am 16.09.2020
auf der Breitwiese auf die Welt
gekommen

Dort wird die alte Rinderrasse
ökologisch und tierfreundlich
gehalten.

Von Mai bis November auf
verschiedenen Weiden in und um
Fridingen und in den
Wintermonaten in einem
modernem, großzügigem Stall
liebevoll umsorgt.

Original Schwäbische „Herrgottsbscheiserle“
Maultaschen mit Schweinefleisch-Speck-Spinatfüllung
dazu Röstzwiebeln und Beilagensalat
13,20

Schweineschnitzel „Wiener Art“
-frisch paniert und in der Pfanne gebacken-
dazu Pommes frites mit Beilagensalat
14,90

Willi's Wurstsalat
mit reicher Garnitur und Brot
8,90
...mit Käse, Zwiebeln und Brot
9,20
...mit Schwarzwurst, Zwiebeln und Brot
9,20
...auch lecker mit Bratkartoffeln als Beilage 4,20