




Wir „Schmeck den Süden“-
Gastronomen heißen Sie im
„Ländle“ herzlich willkommen!

Jedes unserer „Schmeck den Süden“-
Gerichte kochen wir ausschließlich
mit Produkten aus unserer Region.

Dafür steht der baden-
württembergische Löwe, 
mit dem das Gericht gekennzeichnet
ist und dessen Berechtigung jährlich
von einer unabhängigen Institution
kontrolliert wird.

Schmeck den Süden
Gastronomen
Baden-Württemberg

Suppe und Salate

Rindsbrühe mit hausgemachten Flädlesstreifen 4,90 

Gemischter Beilagensalat

verschiedene Rohkostsalate

und Blattsalat mit unserem Hausdressing 5,40

Großer Salatteller mit Zanderstückle im Bierteig gebacken

verschiedene angemachte Rohkostsalate und Blattsalate 13,20

„Fitnessteller“

Rumpsteak von der Landmetzgerei Engler mit Kräuterbutter

an großer Salatgarnitur 19,50




Regionaler Anbau bedeutet kurze Transportwege und absolute Frische der Produkte. Das sind die Kernpunkte der „Schmeck den Süden“-Philosophie. Regionaler Anbau bedeutet darüber hinaus saisonale Küche: auf den Teller kommt das, was die Jahreszeit hergibt. Mit kreativer Leidenschaft.



Lassen Sie es sich schmecken!

„Naturparkwirt“


die mit  gekennzeichneten Gerichten sind mit Zutaten aus dem Naturpark Obere Donau zubereitet worden.

Schmeck den Süden und die Region

Zwiebelrostbraten, geschnitten aus feinstem Rücken vom Hegaurind an kleiner Gemüse garnitur mit hausgemachten Dinkelspätzle 
21,90

Schwäbische Käsespätzle - nach altem Hausrezept-
Dinkelspätzle mit sämiger Käsemischung  
10,90

Saure Rinderleber

in einer Zwiebel-Rotweinsosse und Bratkartoffeln 12,90 



Unser Haus

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

Hausspezialitäten

Schnitzel „Wiener Art“

-frisch paniert und in der Pfanne gebacken-
dazu Pommes frites mit Beilagensalat

...vom Schweinerücken 15,50
...von der Kalbhüfte 20,90

Willi's Wurstsalat

mit reicher Garnitur und Holzofenbrot
9,50

...mit Käse, Zwiebeln und Holzofenbrot
9,90

...mit Schwarzwurst, Zwiebeln und Holzofenbrot
9,90

...auch lecker mit Bratkartoffeln als Beilage 4,20