

Herzlich Willkommen im Hotel Gasthaus Sonne

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.

Suppe und Salate

Rindsbrühe mit hausgemachten Flädlesstreifen 5,90

Gemischter Beilagensalat
verschiedene Rohkostsalate
und Blattsalat mit unserem Hausdressing 6,50

Große Salatschüssel mit hausgemachten Rohkostsalaten
und Blattsalaten der Saison mit Kräutervinaigrette
12,50

...mit in Bierteig *gebackenen Zanderstücken* 16,90

...mit *Streifen vom Hegaurind* in Kräuterbutter gebraten 19,50

Wir sind „per Du“ mit der
Regionalität

Wir leasen Rinder und Duroc-
Schweine bei der „Hinterwälderzucht
Hamma in Fridingen“. Die Ziegen
von „Mei Mecki“ in Irndorf pflegen
die karge Alblandschaft.

Schafprodukte kommen entweder
vom Reinfelderhof oder von
Johannes Schrödinger.

Eier vom Bauernhof Senn und
Getreideprodukte von Claus Reschke
aus der Beeramühle Egesheim.
Kartoffeln der Familie Seeh in
Neuhausen

Somit schreiben wir nicht nur
regional auf die Karte, wir leben es
und unterstützen auch Kleinbetriebe
in unserer Nähe.

Schwaben „Pur“

Zwiebelrostbraten, geschnitten aus feinstem Rücken vom Hegaurind
an Gemüse garnitur dazu hausgemachte Dinkelspätzle
24,90

Saure Rinderleber

in einer Zwiebel-Rotweinsosse und Bratkartoffeln 13,90
(Leber muss frisch sein, daher kaufen wir nur kleinere Mengen ein
und entschuldigen uns, falls dieses Gericht mal leergegessen ist)

„Sonnenpfanne“

Schweinemedallions im Speckmantel mit Maultäschle
an Buttergemüse, hausgemachte Dinkelspätzle 20,90

Haben Sie was zum Feiern?

Gerne richten wir Ihre Feier aus.

Egal ob Geburtstag, Betriebsfeier oder ein Vereinsausflug.

Gerne werden wir Ihnen ein Individuelles Angebot unterbreiten.

Sprechen Sie uns an.

Ihre Familie Hipp und das Sonnenteam

Schwäbische Käsespätzle – nach altem Hausrezept-
Dinkelspätzle mit sämiger Käsemischung

13,50

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinerücken

-frisch paniert und in der Pfanne gebacken-
dazu Pommes frites mit Beilagensalat 18,90

Willi's Vesper

Hauseingelegter Wurstsalat mit reicher Garnitur und Holzofenbrot

11,50

...mit Käse, Zwiebeln und Holzofenbrot

11,90

...mit Schwarzwurst, Zwiebeln und Holzofenbrot

11,90

...auch lecker mit Bratkartoffeln als Beilage 4,90