



SONNE

ALTDEUTSCHE KÜCHE

Unsere ‚Sonne‘ in Pfedelbach

🌻 *Aus der Region – für die Region* 🌻

‚An guada Abbedid‘

Mit der Idee unserer gelebten Nahbarkeit
begrüßen wir Sie herzlich als Team SONNE zu Gast, zu Speis und Trank.

Spürbar nahbar wird in unserem Hause groß geschrieben und
als sozialromantischer Wohlfühlcharakter im gesamten Team gelebt.

Dies spiegelt sinnbildlich das Herz & die Seele des Hauses
aus Omi's & Mutti's Küche wider.

Abgerundet durch das rustikal-urig ausgelegte Ambiente,
wünschen wir jedem Gast viele glückselige Momente,
eine gute Zeit und guten Appetit.

Unser Gruß aus der Küche

Mit viel Liebe zum Detail und nicht weniger als 30 Jahren Berufserfahrung als Koch,
senden wir Euch bereits vorab einen herzlichen Gruß aus unserer Küche.

Unser Magier Florentin ebnete auf dem Weg bis zu uns in das beschauliche Pfedelbach,
bereits über diverse europäische kulinarische Hochburgen Europas, wie der Schweiz,
Österreich, Italien, Spanien, Deutschland, Ungarn und Rumänien,
u. a. auch in der gehobenen 5-Sterne Gastronomie.

Als Küchenchef für viele Gäste mit Rang & Namen aus der Politik,
Welt des Sports und der Prominenz aus Film & Fern,
spiegeln sich demütig in jedem unserer ausgegebenen Gerichte
als Gaumenschmaus wider.

**Unsere Produkte sind nahezu gänzlich hausgemachte Erzeugnisse
und werden tagesfrisch zubereitet.**

*Nun aber genug über uns ‚gebabbelt‘...
‚Lasst's eich schmecka – mir winschad an guada Abbedid!‘*

Zum Anabbern

Fingerfood

Mix aus Nüssen & Körnern

❧ 3,50 € ❧

Hausgemachtes Salzgebäck

❧ 3,50 € ❧

Suppen

Empfehlung der Küche

Tomatensuppe

mit Flädle

🌀 6,40 € 🌀

Cremesuppe

mit Croutons (saisonal)

🌀 6,40 € 🌀

Rinderbrühe

mit Flädle

🌀 6,70 € 🌀

Ciorbă de burtă

Kuttelsuppe nach rumänischer Art
mit Schmand, eingelegter scharfer Paprika
und hausgemachtem Brot

🌀 9,70 € 🌀

Ciorbă de văcuță

Rinderbrühe mit Gemüse und Fleisch
mit Schmand, eingelegter scharfer Paprika
und hausgemachtem Brot

🌀 9,30 € 🌀

Vorspeisen / Salate

Kleiner Beilagensalat

von allem ein bisschen

❧ 4,20 € ❧

Murături

Eingelegte saure Gurken,
gefüllte Paprika mit Kraut (optional scharf),
eingelegte grüne Tomaten (Gogonele)

❧ 5,60 € ❧

Steirischer Krautsalat

mit Kürbiskernöl, Apfelessig

❧ 5,60 € ❧

Gemischter Salat a la Chef

❧ 6,80 € ❧

Hähnchenbrust-Salat

Salat-Mix, Cherry-Tomaten, Gurke, Parmesan,
und Hähnchenbruststreifen mit hausgemachtem Dressing
oder

Vegetarisch mit gebratenen Pilzen

❧ 13,80 € ❧

Hauptgerichte

– vom Rind & Kalb –

Rindersteak

mit Pfeffersoße, dazu Goldkartoffeln

🍷 23,40 € 🍷

Zwiebelrostbraten

mit Bratensoße und gedünsteten Zwiebeln,
dazu frische Spätzle

🍷 24,40 € 🍷

Gulasch „nach Art des Hauses“

dazu frische Spätzle

🍷 16,40 € 🍷

Wiener Kalbsschnitzel

dazu Pommes

🍷 22,40 € 🍷

– vom Schwein –

Cordon bleu

Gefülltes Schweinefilet mit Schinken und Käse, dazu Pommes

❧ 18,40 € ❧

Schweinefilet aus der Pfanne

mit Zwiebeln und Pilzen, dazu Petersilienkartoffeln

❧ 18,60 € ❧

Schweinelende in Baconkruste

mit Pilzrahmsoße, dazu frische Spätzle

❧ 19,80 € ❧

Schweineschnitzel „Wiener Art“

dazu Pommes

❧ 14,40 € ❧

Sarmale (gefüllte Krautwickel)

dazu Polenta, scharfe Paprika und Schmand

❧ 15,40 € ❧

– vom Geflügel –

Hähnchen-Nuggets

dazu Pommes und Ketchup

❧ 8,40 € ❧

Hähnchenschnitzel

dazu Pommes

❧ 15,40 € ❧

– vom Fisch –

Gegrillter Lachs

mit Zitronensoße, dazu Bandnudeln

🌀 17,40 € 🌀

Salzforelle - aus der Region -

mit Kapernsoße, dazu Butterkartoffeln

🌀 13,40 € 🌀

– Traditionelles vom Grill –

Schaschlik (Fleischspieß)

dazu Goldkartoffeln und eingelegte Zwiebeln

🌀 16,40 € 🌀

Mici (rumänische Cevapcici)

dazu Pommes, Brot und Senf/Ketchup

🌀 15,40 € 🌀

Ceafa de porc (Schweinenacken)

mit Mujdei (rumänische Knoblauchsoße),

dazu Pommes

🌀 15,20 € 🌀

– **vegetarisch** –

Käsespätzle

mit gedünsteten Zwiebeln

🌀 12,40 € 🌀

Caşcaval pane

Panierter Käse, dazu Pommes und Sauce tartare

🌀 13,40 € 🌀

Ratatouille

Geschmorter Gemüseeintopf,
dazu hausgemachtes Brot

🌀 12,40 € 🌀

Panierte Pilze

dazu Goldkartoffeln und Sauce tartare

🌀 8,40 € 🌀

Spezialitäten

*Nur auf Vorbestellung!**

** mindestens 24 Stunden vorher, ab 6 Personen.
Gerne nehmen wir individuelle Wünsche entgegen.*

Enten- oder Gänsebraten

mit Gemüse, Kartoffeln und Salat

❧ 6 Personen: 35,00 € p. P. ❧

❧ jede weitere Person: 30,00 € ❧

Beef Wellington

je nach Saison mit Spinat oder Spargel, dazu Kartoffeln

❧ 6 Personen: 30,00 € p. P. ❧

❧ jede weitere Person: 25,00 € ❧

Krusten-Schweinebraten „nach Omas Rezept“

dazu Kartoffel- und Blattsalat

❧ 6 Personen: 30,00 € p. P. ❧

❧ jede weitere Person: 25,00 € ❧

Wildbraten „nach Jägersglück“

dazu Semmelknödel und Soße

❧ 6 Personen: 30,00 € p. P. ❧

❧ jede weitere Person: 25,00 € ❧

Lamnbraten

mit Kartoffel-Sellerie-Püree

❧ 6 Personen: 30,00 € p. P. ❧

❧ jede weitere Person: 25,00 € ❧

Menü-Spezialität

*Nur auf Vorbestellung!**

** mindestens 24 Stunden vorher, ab 6 Personen.
Gerne nehmen wir individuelle Wünsche entgegen.*

Salată de boeuf

mit Fasanenfleisch, dazu gefüllte Eier
und hausgemachtes Brot



Fasanensuppe mit Nudeln



Rinderroulade

dazu Kartoffelknödel und Blaukraut



Kaiserschmarn

mit Vanillesoße

 6 Personen: 49,00 € p. P. 

 jede weitere Personen: 39,00 € 

Dessert

leicht & lecker

Lava Cake
mit heißem Schokokern

🌀 5,70 € 🌀

Kugel Eis
Schokolade / Vanille / Erdbeere

🌀 1,90 € 🌀

Kaffee-Spezialitäten

Fairtrade

Espresso	2,50 €
Espresso Doppio	3,50 €
Café Crema	3,20 €
Milchkaffee, Cappuccino, Latte Macchiato	3,90 €

Heißgetränke

Fairtrade

Tee <i>verschiedene Sorten</i>	2,70 €
Frische Minze <i>hausgemacht</i>	3,60 €
Heiße Zitrone <i>hausgemacht</i>	3,60 €
Heiße Schokolade	3,90 €

Wasser, Saft & Softdrinks

	0,2 l	0,4 l
Tafelwasser	2,20 €	3,40 €
Saftschorle	3,20 €	4,20 €
Saft/Nektar	3,20 €	4,50 €
Coca Cola, Fanta, Sprite	2,70 €	3,90 €
Schweppes Bitter Lemon, Ginger Ale, Wild Berry, Tonic Water, Ginger Beer	2,70 €	3,90 €
		0,5 l
Orangina		3,90 €

Erfrischungen

hausgemacht

	0,5 l
Zitronen Eistee <i>hausgem. Sirup, Zitronensaft, Soda</i>	5,90 €
Pfirsich Eistee <i>hausgem. Sirup, Pfirsichsaft, Soda</i>	6,40 €
Cranberry-Ingwer <i>hausgem. Sirup, frischer Ingwer, mild</i>	6,40 €

Bier

	0,33 l	
Brauerei Häberlen Gaildorfer Edel-Pils	3,80 €	
	0,5 l	
Brauerei Häberlen Gaildorfer Spezial vom Fass	4,50 €	
Brauerei Häberlen Gaildorfer Zwickl	4,80 €	
Brauerei Häberlen Gaildorfer dunkel	4,80 €	
Haller Löwenbräu Mohrenköpfler Hefeweizen	4,80 €	
Paulaner Hefeweizen Hell	4,80 €	
Paulaner Kristallweizen	4,80 €	
Paulaner Hefeweizen alkoholfrei	4,80 €	
Radler vom Fass / Russ	4,40 €	

Rotwein

	0,25 l	1,0 l
Trollinger mit Lemberger QbA	5,70 €	20,00 €
<i>Weingut Ungerer zarte, aromatische Brombeeraromen</i>		
Trollinger mit Lemberger QbA	4,70 €	16,00 €
<i>Fürstenfass Hohenlohe</i>		
	0,25 l	0,75 l
Lemberger QbA trocken	5,70 €	15,00 €
<i>Weingut Ungerer vollmundig, leicht herber Geschmack</i>		
Lemberger QbA trocken	4,70 €	12,00 €
<i>Fürstenfass Hohenlohe</i>		
Cabernet Mitos QbA trocken	8,50 €	22,50 €
<i>Weingut Ungerer Feuerwerk der Aromen</i>		
Unglaublich Rotwein-Cuvée	11,00 €	30,00 €
<i>Weingut Ungerer einfach unglaublich!</i>		

Weißwein

	0,25 l	1,0 l
Riesling QbA trocken	4,90 €	18,00 €
<i>Weingut Ungerer frischer, fruchtiger Weintyp</i>		
Riesling QbA trocken	3,90 €	14,00 €
<i>Fürstenfass Hohenlohe</i>		
	0,25 l	0,75 l
Muskateller Qba trocken	7,50 €	20,00 €
<i>Weingut Ungerer super Fruchtshow</i>		
Chardonnay Spätlese trocken	8,50 €	23,00 €
<i>Weingut Ungerer Traum in Weiß, spielerische Aromen</i>		
Sehnsucht Sauvignon Blanc QbA trocken	9,50 €	25,50 €

Weißherbst / Rosé

	0,25 l	1,0 l
Schwarzriesling Weißherbst QbA	4,90 €	18,00 €
<i>Weingut Ungerer zartes Frühlingserwachen</i>		
Schwarzriesling Weißherbst QbA	3,90 €	14,00 €
<i>Fürstenfass Hohenlohe</i>		
	0,25 l	0,75 l
Blaifränkisch Rosé QbA trocken	7,50 €	20,00 €
<i>Weingut Ungerer leicht, knackig, florale Noten</i>		

Sekt & Secco

	0,1 l	0,75 l
Rotkäppchen Sekt trocken	3,70 €	23,00 €
Fürstenfass Cuvée Sekt trocken	3,90 €	25,00 €
Secco	3,20 €	19,00 €

Hohenloher Spirituosen

Brennerei und Obstbau Wieland

	2 cl
Himbeer-Geist	3,90 €
Mirabellenwasser	3,90 €
Williams-Christ	3,90 €
Quittenbrand	3,90 €
Zwetschgenwasser	3,90 €
Sauerkirschbrand	3,90 €
Apfelbrand	3,90 €

Mozer's Spirit

Fritz-Martin Mozer

	2 cl
London Dry Gin	3,90 €
Haselnuss-Geist	3,90 €
Williams Teufel Likör	3,90 €
Quitten Likör	3,90 €
Schwarzer Johannesbeer Likör	3,90 €
Haselnuss Likör	4,40 €

Weippert

Brände & Liköre

	2 cl	0,35 l
Vodka	2,90 €	29,00 €
Single Malt Whisky	3,90 €	49,00 €
Whiskey 10 Years old	6,90 €	79,00 €
Grappe der Sonne <i>Tresterbrand</i>	3,90 €	44,00 €
Rum <i>rebellisch, unglaublich, markant</i>	3,90 €	49,00 €

Longdrinks Spezial

Empfehlung des Hauses

	0,4 l
Gin Tonic	8,70 €
<i>Mozer's Spirit Gin</i>	
Moscow Mule	8,40 €
<i>Weipperts Vodka</i>	
Bloody Mary	8,40 €
<i>hausgener Tomatensaft aus sonnengereiften Bio-Tomaten meets Weipperts Vodka</i>	
Cuba Libre	8,40 €
<i>Weipperts Rum</i>	
Caipirinha Noir	8,40 €
<i>Weipperts Rum</i>	

Spritziges

hausgemacht

Hugo <i>hausgem. mit Holundersirup, Soda, Secco, frische Minze</i>	6,70 €
Aperol Spritz <i>hausgem. mit Aperol, Soda & Secco</i>	6,70 €
Aperol Maracuja <i>hausgem. mit Aperol, Maracujanektar, Secco</i>	6,70 €
Lillet Wild Berry <i>hausgem. mit Lillet Blanc, Wild Berry, Secco</i>	7,70 €
Pfedelbacher Spritz <i>hausgem. mit Cranberry-Ingwer-Sirup, Lillet Rosen, Zitronensaft, Tonic Water, Secco</i>	7,70 €
Virgin Hugo <i>hausgem. mit Holundersirup, Zitronensaft, Ginger Ale, frische Minze</i>	6,00 €
Drivers Best <i>hausgem. mit Holundersirup, Zitronensaft, Apfelsaft, Soda</i>	6,00 €

Edle Tropfen

regional & lecker

	0,75 l
Apfelschaumwein	13,90 €
Sauerkirschschaumwein	23,90 €
Quittenschaumwein	23,90 €
	4 cl 0,5 l
Single Malt - Single Cask Whiskey	5,60 € 66,00 €
<i>Hans-Dieter Hetzer</i>	

Sonne

Die Historie

Nachdem 1728 Graf Ludwig Gottfried von Hohenlohe-Pfedelbach gestorben war und mit ihm die evangelische Linie erlosch, erhielt sein inzwischen katholisch gewordener Neffe Ferdinand von Hohenlohe-Bartenstein den Pfedelbacher Landesteil.

Er behielt allerdings seinen Wohnsitz in Bartenstein.
Als er – 1744 Fürst geworden – am 3. April 1745 starb,
wurde seiner Witwe Pfedelbach als Witwensitz zugewiesen.

Sie wollte nicht im Schloss wohnen und erwarb dieses Haus,
dessen Keller (1622) noch heute erhalten ist.
Sie ließ das respektable Wohnhaus umbauen und
richtete sich im Obergeschoss ihre “Bel Etage“ ein.

Diese Räume sind heute zu besichtigen.
Eine Stuckdecke aus dem Rokoko, ein kassettierter Parkettboden und
bemalte Wanddekorationen zeigen noch heute die ehemals stilvolle Wohnkultur.

Ab 1808 wurde das Haus als Gaststätte “Sonne“ betrieben.
In seiner Blütezeit diente es als Casino für die Honoratioren der Gegend.

Trotz häufigem Besitzwechsel blieb die “Sonne“ Gasthaus bis 1978.
In den letzten Jahrzehnten verwarhlte das Gebäude bis zur Baufälligkeit,
bis in fast letzter Minute die Rettung des für Pfedelbach wichtigen
Bau- und Kulturdenkmals durch die Gemeinde Pfedelbach gelang.

Nach langer Renovierungszeit strahlt die “Sonne“ heute wieder in neuem Glanz.