

DAS SIND WIR

Unsere Sonne Loffenau ist seit 1873 ein Familienbetrieb. Bereits in der fünften Generation wird das Hotel-Restaurant und die hauseigene Metzgerei von der Familie Fieg betrieben.

Wir, Ute und Klaus Fieg haben die Sonne im Jahr 1994 von Klaus Mutter Freya Fieg übernommen.

Qualität schmeckt man einfach!

Deshalb liegt unser Hauptaugenmerk auf der sorgfältigen Auswahl und Verarbeitung aller Zutaten und Produkte.

Wir sind beide Metzgermeister und produzieren/verarbeiten alle Fleisch-und Wurstprodukte selbst. So können wir eine hochwertige Qualität unserer Gerichte und Ware garantieren. Wir sind der Überzeugung, dass traditionelle handwerkliche Verarbeitung mit regionalen Zutaten nicht nur unseren hohen Ansprüchen entspricht, sondern Ihnen auch richtig gut schmeckt!

Klaus u. Ute Fieg



WAS ZÜNFTIGES FÜR LAIB UND 'SEEL

*Paniertes Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes-frites
und Beilagensalate vom Buffet 22.20€*

Cordon-bleu mit Pommes-frites und Beilagensalate vom Buffet 23.20€

*Wiener Schnitzel aus der Kalbshütte mit Pommes-frites
und Beilagensalate vom Buffet 30.60€*

*Kalbschnitzel mit Champignonrahmsauce
hausgemachten Spätzle und frischem Gemüse 32.20€*

*Paniertes Putenschnitzel mit Pommes-frites
und Beilagensalate vom Buffet 22.20€*

*Hausgemachte Käsespätzle mit gerösteten Zwiebeln
und Beilagensalate vom Buffet 17.70€*

*Maultaschen nach "Loffenauer Art" Schinken, Champignon, Tomaten
und Käse überbacken dazu Beilagensalate vom Buffet 19.50€*

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir bei Beilagenänderung oder extra Soße jeweils 1,70 Euro berechnen



F Ü R F L E I S C H L I E B H A B E R

alle Gerichte *optional* mit Beilagensalate vom Buffet 6.70€

Traum der Schwaben - Schweinelendchen mit Pilzrahmsauce,
hausgemachten Spätzle und einer Maultasche, dazu frisches Gemüse 25.50€

Rumpsteak „Tirolese“ mit hausgemachter Kräuterbutter,
geröstetem Speck und Pommes-frites, frisches Gemüse 32.20€

Pariser Pfeffersteak vom Rind mit Dijon Senf-Pfeffersauce,
Bratkartoffeln aus regionalen Erdäpfeln und frischem Gemüse 32.20€

Schwäbischer Roschdbroda mit geschmelzten Zwiebeln,
hausgemachten Spätzle und frisches Gemüse 32.20€

Zart geschmortes Ochsenbäckle
mit hausgemachten Spätzle und frisches Gemüse 26.60€

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir bei Beilagenänderung oder extra Soße jeweils 1,70 Euro berechnen



F Ü R D E N K L E I N E N H U N G E R

Kraftbrühe vom Chef

...mit Markklößchen 6.70€

...mit hausgemachten Kräuterflädle 6.70€

2 von Fieg's hausgemachten Maultaschen in der feinen Brühe mit Zwiebelschmelze und Kartoffelsalat von regionalen Erdäpfeln 15.50€

1 Paar Bratwürste mit hausgemachtem Kartoffelsalat von regionalen Erdäpfeln und Brot 13.20€

Senioren schnitzel mit Pommes und kleinem Salat vom Buffet 19.50€

S A L A T E

Salatteller vom Buffet 6.70€ / klein 3,90€

Großer bunter Salatteller

...mit Rumpsteakstreifen 22.20€

...mit Putenbrustfilet 19.90€

...mit Maultaschenecken 17.70€

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir bei Beilagenänderung oder extra Soße jeweils 1,70 Euro berechnen



V E S P E R Z E I T A B 1 7 U H R

Schwartenmagensalat an Kräutervinaigrette und Bratkartoffeln 15.00€

Ochsenmaulsalat mit Bratkartoffeln 15.00€

Hausgemachter Murgtärer Wurstsalat mit Brot 11.00€

Hausgemachter Strabburger Wurstsalat mit Brot 12.20€

Russische Eier mit Garnitur und Brot 14.80€

Mediterraner Käsesalat
mit Trauben, Walnüsse, Feigensenf und Brot 12.90€

Gebackener Fleischkäse mit Zwiebeln
dazu hausgemachter Kartoffelsalat von regionalen Erdäpfeln 13.30€

Schnitzel mit Brot 13.90€

Roschdbroda mit geschmeltzen Zwiebeln und Brot 24.50€

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir bei Beilagenänderung oder extra Soße jeweils 1,70 Euro berechnen



FÜR DIE KLEINEN GÄSTE

Wienerle mit Pommes-frites 6.60€

Rahmschnitzel mit hausgemachten Spätzle 11.00€

Kinderschnitzel mit Pommes-frites 9.90€

DESSERT

gemischter Eisbecher (3 Kugeln) 5.70€
+ Portion Sahne 1.20€

Coupe Danmark 8.80€

Schwarzwaldbecher Vanille-Kirschen-Kirschwasser 9.80€

Mini-Dessert 5.60€



KAFFEE UND TEE SPEZIALITÄTEN

Kaffee Créma

Tasse - 2.80€ / Kännchen - 4.70€

Cappuccino 3.50€

Chociatto 3.50€

Cafe au lait 3.50€

Latte Macchiato 3.50€

Tasse Espresso 2.80€

Doppelter Espresso 3.90€

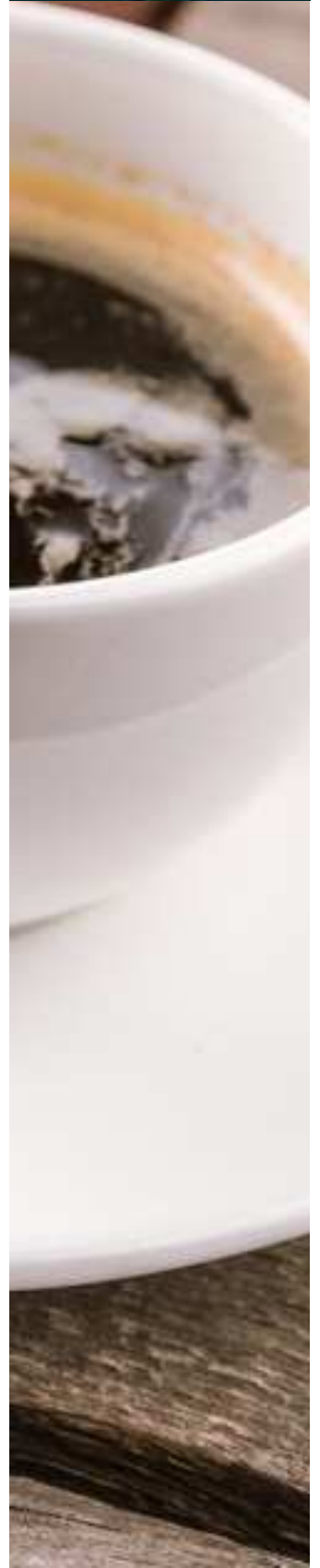
Tasse heiße Schokolade 3.50€

Affogato 4.80€

EXLUSIVER RONNEFELD TEE

Glas Tee - 3.60€

*[Sweet Berries, Rooibos Cream Orange, Ayurveda
Herbs u. Ginger, Green Dragon Lung Ching,
Assam Bari Irish Breakfast, Morgentau,
Refreshing Mint, Fruity Camille]*



ALKOHOLFREIE ERFRISCHUNGEN

Cola-Cola / Fanta / Mezzo-Mix / Coca-Cola light /
Coca-Cola zero
original aus der Glasflasche
0,33l - 3.40€

Griesbacher Mineralwasser
Medium o. Classic
0,25l - 2.70€ / 0,75l - 4.80€

Griesbacher still
0,5l - 4.00€

VIO Schorlen Apfelsaft-/
Johannisbeere-/ Rhabarberschorle
0,3l - 3.50€

Orangensaft oder O-Saftschorle
0,25l - 3.00€ 0,5l - 4.00€

Spritziges Holunderschorle
0,5l - 4.10€

Bitter Lemon
0,2l - 3.00€



BIER

Waldhaus ohne Filter

0,3l - 3.60€ / 0,5l - 4.60€

Alpirsbacher Klosterbräu Export

0,3l - 3.50€ / 0,5l - 4.50€

Pils von Brauerei Waldhaus

0,3l - 3.60€ / 0,4l - 4.60€

Kellerbier von Brauerei Franz

0,3l - 3.50€ / 0,5l - 4.50€

Hefe hell / dunkel, alkoholfreies Weizen, Cola-Weizen oder Russ

0,5l - 4.00€

Alkoholfreies Bier 0,33l - 3.20€



WEINKARTE OFFENE WEISWEINE

Weißwein-Schorle 0,25l
süß oder sauer 3.70€

Neuweierer Altenberg 0,25l
Riesling trocken / Baden 6.00€

Durbacher Weißherbst 0,25l
trocken 7.00€

Männle Klingelberger 0,25l
Riesling trocken 7.30€

Männle Grauburgunder 0,25l
trocken 7.30€

Männle Spätburgunder Weißherbst 0,25l
halbtrocken 7.30€



WEINKARTE OFFENE ROTWEINE

Rotwein-Schorle 0,25l
süß oder sauer 3.70€

Trollinger mit Lemberger
0,25l 6.00€

Durbacher Spätburgunder Rotwein
0,25l trocken 7.00€

Württembergischer Schwarzriesling
0,25l 5.90€

Männle Spätburgunder Rotwein
0,25l trocken 7.30€



FEINE WÄSSERCHEN

Obstler 2cl - 2.80€

Tobinambur 2cl - 2.80€

Zwetschge- Mirabelle- oder Kirschwasser 2cl - 3.40€

Himbeergeist 2cl - 3.40€

Williams Christ 2cl - 3.40€

Edelbrand Stierblut 2cl - 3.50€

Honig-Schnäpsle Brennerei Höllberg*:

Williams, Waldhimbeere, Mirabell oder Waldhonig
2cl - 3.60€

Kabänes 2cl - 3.40€

Malteser Kreuz Aquavit
2cl - 3.40€

Linie Aquavit
2cl - 3.40€

Jägermeister 2cl - 3.40€



*GIBT'S AUCH
IM FLÄSCHCHEN
ZUM MITNHEMEN!

DIGESTIF / SEKT / APERITIF

Glas Hausmarke Sekt 0,1l - 5.20€

Flasche Hausmarke Sekt
0,7l - 29.00€

Martini Bianco o. Rosso 5cl - 4.20€

Aperol Spritz 0,25l - 6.20€

Sommerschorle 0,25l - 6.20€

Black Hugo 0,25l - 6.20€

Campari Orange 0,2l - 5.50€

Ramazotti 2cl - 3.40€



Vielen Dank für Ihren Besuch in der Sonne Loffenau!

Schauen Sie auch gerne mal in unsere Metzgerei vorbei...



...oder digital auf unseren Social Media Kanälen und lassen uns ein Like da



Instagram
sonne_loffeanu



Facebook
Sonne Loffeanu



Google
Feedback