



Speisen

lecker & frisch





*Alle unsere Speisen,
können Sie bei uns im Lokal zu unseren
Küchenöffnungszeiten bestellen.*

www.sonneck-klenk.de

*Wir heißen Sie herzlichst Willkommen
im Familienbetrieb seit 1960
Ihre Familien Klenk & Stöcker*

Vorspeisen

Maultaschen Muffin ´s ^{1,3,8,A1,A3} an marinierten Blattsalaten ^{2,12} serviert	9,80 €
Veggie Muffin ´s ^{A3} an marinierten Blattsalaten ^{2,12} serviert	9,80 €
Geräuchertes Lachs Nordlandlachs geräuchert mit Pfeffer-Crème fraîche ^{A7} und Baguette ^{3,A1}	12,90 €
Kleiner Salatteller Rohkostsalate ^{2,12,A10} , Kartoffelsalat ^{2,12,A1,A9} , Blattsalate ^{2,12}	6,50 €
Frischer Kartoffelsalat ^{2,12,A1,A9} Hausgemacht nach Oma ´s Rezept	5,90 €

Suppen aus der Tasse

Kraftbrühe mit Klösschen ^{A1,A3,A7,A9}	6,30 €
Kraftbrühe mit Kräuterflädle ^{A1,A3,A7,A9}	6,30 €
Kraftbrühe mit Leberklösschen vom Rind ^{A1,A3,A7,A9}	6,30 €
Kraftbrühe mit Maultaschen ^{1,3,8,A1,A3}	6,30 €

Spare Ribs Büffet

immer **Dienstag** gibt's bei uns die besten Spare Ribs im ganzen Landkreis.
Am Büffet könnt Ihr euch von **18.00-21.00 Uhr** nach Herzenslust und Hunger bedienen.
für **24,80 € pro Person** bekommt Ihr:

Schweine Ribchen, Beilagen, Salate, Dips & Baguette



Salate

Großer Salatteller

Rohkostsalate ^{2,12,A10}, Kartoffelsalat ^{2,12,A1,A9}, Blattsalate ^{2,12} mit Joghurtdressing ^{2,12,A7} 12,20 €

Salat „Club“

Karotte, Gurke ^{2,12,A10}, Blattsalat, Joghurtdressing ^{2,12,A7}, Knoblauch, Käsesticks ^{A1,A7} 14,50 €

Salat „Chef“

Rohkostsalate ^{2,12,A10}, Kartoffelsalat ^{2,12,A1,A9}, Blattsalate mit Joghurtdressing ^{2,12,A7}
serviert mit Kochschinken ^{1,3,8}, Käse ^{1,2} und gekochtem Ei ^{A3} dazu Baguette ^{3,A1} 17,30 €

Salat „Lady“

Rohkostsalate ^{2,12,A10}, Kartoffelsalat ^{2,12,A1,A9}, Blattsalate mit Joghurtdressing ^{2,12,A7}
serviert mit Früchten, Streifen von der Truthahnbrust, Mandeln ^{A8} und Baguette ^{3,A1} 17,50 €

Salat „Edelfisch“

Tomatenecken und verschiedene Blattsalate mit Joghurtdressing ^{2,12,A7}
serviert mit gebratenen Edelfischfilets ^{A1} und Baguette ^{3,A1} 19,10 €

Fisch

Fisch Grillteller

Edelfischfilets ^{A1} gegrillt dazu Garnelen, Gemüse-Safran-Reis ^{A7} und Kräutersöbtle ^{A7} 26,60 €

Gebratenes Zanderfilet

an Gemüsestreifen ^{A9}, Petersilien-Kartoffeln ^{A7} und Kräutersöbtle ^{A7} 26,60 €

Änderung der Beilagen

Sie können jederzeit eine Beilage zu Ihren Gerichten austauschen lassen, hierfür verrechnen wir **pro Änderung 1,00 €**. Folgende Beilagen stehen zur Wahl:

Spätzle / Semmelknödel / Käsespätzle / Pommes frites / Kroketten / Twister
Westernkartoffeln / Bratkartoffeln / Schupfnudeln



Empfehlung

1/2 Hähnchen

mit Pommes frites

14,90 €

Für dieses Gericht müssen Sie immer eine Zubereitungszeit von 30 min. einplanen. Wir garen Ihr Hähnchen immer frisch nach Bestellung

Seit über 60 Jahren nach dem gleichen Rezept zubereitet, von Generation zu Generation weitergegeben.

Steaks

Holzfällersteak

Saftiges Stück vom Schweinenacken (roh ca. 250g) gegrillt und mit Speck-Zwiebeln ^{1,3} sowie etwas Bratensoße ^{A9} serviert

18,20 €

Rumpsteak

Zartes Stück vom Roastbeef (roh ca. 250g) gegrillt mit Kräuterbutter ^{A7} serviert

25,90 €

Kalbssteak

Stück aus der Kalbssteakhälfte (roh ca. 250g) gegrillt mit Kräuterbutter ^{A7} serviert

27,90 €

Zusätzliche Beilagen & Dips

Pommes frites	4,50 €	Ketchup	0,50 €
Kroketten ^{A1}	5,50 €	Mayonnaise ^{A3,A10}	0,50 €
Westernkartoffeln ^{A1}	5,50 €	Knoblauch Dip ^{A3,A10}	2,20 €
Twister-Kartoffeln ^{A1}	6,00 €	Scharfer Ketchup Dip ^{6,A9}	2,20 €
Bratkartoffeln	6,00 €	Bratensoße ^{A9}	2,50 €
Spätzle ^{A1,A3}	6,90 €	Rahmsoße ^{A7,A9}	2,50 €
Schupfnudeln ^{A1,A3}	6,90 €	Champignonrahmsoße ^{A7,A9}	3,50 €
Semmelknödel ^{A1,A3,A7}	6,90 €	Brot ^{A1,A3}	1,50 €
Käsespätzle ^{1,2,A1,A3,A7}	7,50 €	Baguette ^{3,A1}	1,50 €
Buntes Gemüse	7,00 €	Geschmälzte Zwiebeln	4,00 €



Fleischgerichte

Sonneck Töpfle

Medaillons vom Schweinefilet & Rinderfilet
mit Champignons, Gemüse, Schupfnudeln ^{A1,A3} & Rahmsauce ^{A7,A9} 29,90 €

Rostbraten

Roastbeef mit Röstzwiebeln, hausgemachte Spätzle ^{A1,A3} & Bratensoße ^{A9} 25,70 €

Rostbraten Schwäbisch

Roastbeef, Röstzwiebeln, Schupfnudeln ^{A1,A3}, Sauerkraut, Maultasche ^{1,3,8,A1A3} & Soße ^{A9} 27,50 €

Medaillons vom Schwein

Zarte Stücke vom Filet mit Käsespätzle ^{1,2,A1,A3,A7}, Röstzwiebeln & Bratensoße ^{A9} 24,50 €

Grillteller „Uwe“

Steaks vom Rind, Schwein & Pute mit Gemüse, Pommes frites, Kräuterbutter ^{A7} 23,80 €

Kalbsrahmbraten

Sanft geschmorter Kalbsbug mit hausgemachten Spätzle ^{A1,A3} & Rahmsauce ^{A7,A9} 17,70 €

Braten vom Hirsch

Hirschkalbskeule geschmort mit Wildpreiselbeeren, Spätzle ^{A1,A3} & Wildsößle ^{A7,A9} 19,20 €

Schweinebraten

Sanft gegarter Schweinenacken mit hausgemachten Spätzle ^{A1,A3} & Bratensoße ^{A9} 14,50 €

Sauerbraten vom Rind

Rinderbug eingelegt ^{2,12} und geschmort, serviert mit Semmelknödel ^{A1,A3,A7} & Sößle ^{A7,A9} 17,30 €

Fleischkühle

Fleischkühle ^{A1,A3} nach Oma´s Rezept mit hausgemachten Spätzle ^{A1,A3} & Bratensoße ^{A9} 13,30 €

Leberknödel geröstet

Hausgemachte Leberknödel ^{A1,A3} angebraten in der Pfanne mit Ei ^{A3} 12,10 €

Maultaschen überbacken „hausgemacht“

Maultaschen ^{1,3,8,A1,A3} angebraten in der Pfanne mit Ei ^{A3} und Käse ^{1,2,A7} überbacken 15,20 €

Vegetarisch

Gemüsebratlinge ^{A1,A3}

frisch zubereitet mit Rahmchampignons ^{A7} und Schupfnudeln ^{A1,A3} serviert 19,30 €

Käsespätzle

mit hausgemachten Spätzle ^{A1,A3}, Sahne ^{A7}, Käse ^{1,2,A7} und mit Röstzwiebeln serviert 13,20 €

Gemüseteller

Gemüse sanft gedämpft mit Grilltomate, Gemüse-Safran-Reis ^{A7,A9} & KräutersöÙle ^{A7} 21,10 €

Schnitzel

Jägerschnitzel vom Schwein

Zarter Schweinerücken (natur) mit Champignons, Spätzle ^{A1,A3} und BratensoÙe ^{A9} 17,80 €

Wiener Schnitzel vom Kalb

Kalbssteakhüfte paniert ^{A1,A3} mit Pommes frites & Ketchup oder Mayonnaise ^{A3,A10} 22,30 €

Schnitzel vom Schwein

Schweinerücken paniert ^{A1,A3} mit Pommes frites & Ketchup oder Mayonnaise ^{A3,A10} 15,20 €

Schnitzel von der Pute

Putenbrust paniert ^{A1,A3} mit Pommes frites & Ketchup oder Mayonnaise ^{A3,A10} 15,20 €

Cordon bleu vom Schwein

Schweinerücken paniert ^{A1,A3}, gefüllt mit Käse ^{1,2,A3,A7} & Schinken ^{1,3,8} dazu Pommes frites & Ketchup oder Mayonnaise ^{A3,A10} 17,90 €

Inhaltsstoffe

- 1 mit Konservierungsstoff
- 2 mit Farbstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit SüÙungsmittel Saccharin
- 5 mit SüÙungsmittel Cyclamat
- 6 mit SüÙungsmittel Aspartam enth. Phenylalaninquelle
- 7 mit SüÙungsmittel Acesulfam
- 8 mit Phosphat
- 9 Geschwefelt
- 10 Chinhaltig
- 11 Coffeinhaltig
- 12 mit Geschmacksverstärker
- 13 Geschwärt
- 14 Gewachst
- 15 Gentechnisch verändert

Allergene

- A1 Glutenhaltiges Getreide
- A2 Krebstiere
- A3 Eier
- A4 Fisch
- A5 Erdnüsse
- A6 Soja
- A7 Milch
- A8 Schalenfrüchte
- A9 Sellerie
- A10 Senf
- A11 Sesamsamen
- A12 Lupine
- A13 Weichtiere
- A14 Schwefeldioxid und Sulfid

Eine detaillierte Beschreibung der einzelnen Allergene bekommen Sie auf Wunsch bei der Geschäftsführung.

Hotel Restaurant Sonneck - Fischweg 2 - 74523 Schwäbisch Hall / Gottwollshausen

Telefon & WhatsApp 0791 970670 - info@sonneck-klenk.de - www.sonneck-klenk.de