

APERITIF

Aperol Sour	6.5	La Bavarese	7.0
Aperol, Zitronensaft, Orangensaft, Zucker		Amaro Mondino Bavarese, Dry Tonic Water	
Porto Splash	6.5	Limoncello Spritz	6.5
Portwein Weiß, Dry Tonic Water		Prosecco, Limoncello, Holunderblüte, Soda	
Basil Spritz	7.5	Crodino Spritz (alkoholfrei)	5.0
Prosecco, Bergamotte- Likör, Basilikum		Prosecco alkoholfrei, Crodino, Soda	

SPRUDEL

	0.125l	0.75l
INFLAGRANTE Frizzante	4.5	21.0
(Airen, Muscadelle, Sauvignon Blanc – Perlwein) von Weinkel- lerei Reh Kendermann / Rheinhessen, DE – Trockener dennoch fruchtig-frischer Secco mit einer feinen Perlage.		
Naked Friday Pet Nat Rosé 2021	6.0	28.0
(Dornfelder, Portugieser & Pinot Noir – Brut, Naturwein – funky) von Weingut Freitag / Rheinhessen, DE – Pet Nat ist die Abkürzung für „Pétillant Naturel“. Das ist Französisch und bedeutet „natürlich prickelnd“. Fruchtiger Trinkspaß. Nicht von der Trübung durch die Hefe verunsichern lassen – das muss so.		
Petit Adler Sekt Brut 2018	6.0	29.0
(Riesling – Brut) von Franz Keller / Baden, DE – Aromen von gelben und grünen Äpfeln, Pfirsich und Zitrone. Knapp 18 Monate auf der Hefe verleihen ihm viel Körper und Druck. Kaum ist das Mousseux am Höhepunkt angekommen, schnalzt die Säure wie ein Lasso dazwischen und verleiht im Frische und Leichtigkeit.		

MEHR SPRUDEL FINDEST DU IM REGAL VOR DER KÜCHE.
FRAG EINFACH AN DER BAR NACH EINGEKÜHLTEN FLASCHEN.

SPEISEN

DIENSTAG – SAMSTAG 11.30 – 13.30 UHR & 17.30 – 21.30 UHR

Brioche mit Salzbuter	4.0
Oliven	4.0
Allgäuer Bergkäse mit Portwein-Feigenchutney	5.0
Pimientos de Padron	5.5
Fenchelsalami	5.5

VORSPEISEN

3 im Glas	8.5
Rote Bete-Frischkäse, Oliven- tapenade, Kürbis-Hummus, Brot	
Ofenkürbis	8.5
Kürbis, Rote Zwiebel, Feta	
Bete Carpaccio	9.5
Bunte Bete, Apfel, Meerrettichcreme	

HAUPTSPEISEN

Spinatknödel	10.0
Nussbutter, Parmesan	
Rehragout	16.5
Haselnuss-Spätzle, Preiselbeeren	
Zander	19.0
Kürbis-Risotto, Weißweinschaum	

kleiner
Salat 5.0

Pommes Frites 4.5
Ketchup & Mayo +0.0
Kimchimayo +0.5
Trüffelmayo +0.5

Dessert 6.5
Findest du auf der Tafel.

WEITERE GERICHTE FINDEST DU AUF DER TAFEL.

WEIN

WEISS

	0.125l	0.75l
Riesling vom Schiefer 2021 (Riesling - trocken) von Weingut Richard Scheid / Mosel, DE / Bio - klassischer Mosel-Riesling: Feine Frucht und mineralische Salzigkeit. Die präsenste Säure lässt ihn schmatzig über die Zunge rollen und fährt den Schluckwiderstand auf Null runter.	4.5	23.0
Grauburgunder Gutswein 2021 (Grauburgunder - trocken) von Weingut Bietighöfer / Pfalz, DE / Bio, Demeter - Aromen von Apfel, Birne und Blütenhonig. Ananas und Passionsfrucht am Gaumen, eine knackige Säure und enorme Mineralität mit langem Nachhall.	4.5	23.0
Weißburgunder vom Kalkstein 2021 (Weißburgunder - trocken - kurze Maischestandzeit) von Weingut Seckinger / Pfalz, DE / Bio - Wer hier einen der weitverbreiteten und langweiligen Fruchtsalat-Stoffe erwartet, der kommt nicht auf seine Kosten. In der Nase leicht rauchig, reduktiv, briochig. Am Gaumen Aprikose, Birne und geröstete Haselnüsse.	4.5	23.0
Scheurebe Gutswein 2021 (Scheurebe - trocken) von Weingut Weinreich / Rheinhessen, DE / Bio - Fruchtprobe: Aromen von Stachelbeere und Cassis. Ausdrucksstark und geradlinig im Geschmack mit einer knackigen Frische und klarer Frucht.	5.0	25.0

MEHR WEINE FINDEST DU IM REGAL VOR DER KÜCHE.
FRAG EINFACH AN DER BAR NACH EINGEKÜHLTEN FLASCHEN.

ROSÉ

	0.125l	0.75l
Rosé 2021 (Spätburgunder, Portugieser, Schwarzriesling - trocken) von Weingut Weinreich / Rheinhessen, DE / Bio - Klassisch, fruchtig, erdbeerig.	4.0	22.0
Rosé R Pure 2021 (natural) (Spätburgunder, Cabernet Sauvignon, Dornfelder, Regent, Frühburgunder, Blaufränkisch - trocken, Naturwein - funky) von Weingut Seckinger / Pfalz, DE / Bio - Wilde rotbeerige Frucht, viel Trinkfluss und Spaß am Gaumen.	5.0	26.0

ROT

Rotwein Cuvée 2019 (Dornfelder, Merlot, Regent - trocken) von Weingut Weinreich / Rheinhessen, DE / Bio - Viel Frucht, ein strammes Tanningerüst mit dem richtigen Schuss Mineralität am Gaumen.	4.5	23.0
Lemberger Bunter Mergel 2020 (Lemberger trocken) von Weingut Karl Haidle, VDP, Württemberg, DE / Bio, Demeter - Ein frischer Rotwein mit Kirschfrucht, feiner Säure, zartem Tannin und komplexer Struktur.	5.5	27.0
Bric del Salto 2020 (Dolcetto - trocken) von Sottimano / Piemont, IT / Bio - Wer auf Barolo steht, wird diesen Dolcetto lieben. Schwarze Früchte und Minze in der Nase, am Gaumen trotz der satten Reife erfrischend herb.	6.0	29.0
Pies Negros 2020 (Tempranillo, Graciano - trocken) von Artuke / Rioja, ES / Bio - Ätherische Noten durchziehen diesen kräftigen Roten, sein offener Geschmack mit klarer Struktur, Frische und anregender Frucht von Schwarzkirschen bleibt lang nach und macht Lust auf mehr. Viel mehr.	6.5	32.0

MEHR WEINE FINDEST DU IM REGAL VOR DER KÜCHE.
FRAG EINFACH AN DER BAR NACH EINGEKÜHLTEN FLASCHEN.

BIER

	0,5l		0,5l
Helles vom Fass Müllerbräu, Pfaffenhofen	3,5	Weissbier vom Fass Schneider, Kelheim	3,8
Helles leicht Müllerbräu, Pfaffenhofen	3,5	Weissbier leicht Schneider, Kelheim	3,8
Dunkles Müllerbräu, Pfaffenhofen	3,5	Weissbier alkoholfrei Schneider, Kelheim	3,8
	0,33l		
Pils Müllerbräu, Pfaffenhofen	3,5		
Bio-Helles alkoholfrei Lammsbräu, Neumarkt	3,5		

ALKOHOLFREI

Wasser	0,35l	2,2			
Wasser	0,7l	4,2			
	0,33l				
Coca-Cola	3,5		Bio-Schorlen (von Rauch)		0,33l
Coca-Cola Zero	3,5		Apfel Naturtrüb		3,5
Fanta	3,5		Rhabarber Naturtrüb		3,5
Sprite	3,5		Schwarze Johannisbeere		3,5
Spezi	3,5		Eistee (von Rauch)		
			Zitrone		3,5
			Pfirsich		3,5
			Granatapfel		3,5

KAFFEE

VON HAUSBRANDT

Espresso	1,9
Espresso Doppio	3,5
Espresso Macchiato	2,5
Americano	2,5
Cappuccino	2,9
Latte Macchiato	3,5
Flat White	3,5

TEE

VON CHARITEA

je Tasse 2,9

ChariTea Ginger Lemon
ChariTea African Earl Grey
ChariTea Arabian Mint
ChariTea Wild Fruit
ChariTea Clean Green



DRINKS /

APERITIFS

Bramble	7.0	Lillet Peach	6.5
Brombeerlikör, Wodka, Zitronensaft, Zucker		Lillet Rosé, Schweppes White Peach	
Americano	6.0	Pisco Sour	7.0
Campari, Wermut Rot, Soda		Traubenmost, Limettensaft, Zucker, Eiweiß, Angostura	
Blood Orange Mimosa	6.5	Gin Basil Smash	8.0
Prosecco, Orangenlikör, Blutorangensaft		Dry Gin, Basilikum, Zitronensaft, Zucker	
DejaVu Tonic	6.5	Mondino Spritz	6.5
Prosecco, Orientalischer Aperitiv, Dry Tonic Water		Prosecco, Amaro Mondino Bavarese, Soda	
Zorro Loco	8.5	Berry Smash (alkoholfrei)	5.5
Weißwein, Mezcal, Lavendel, Soda		Orangensaft, Himbeere, Rhabarber, Wild Berry	
Belsazar Tonic	7.5	Rhabarberwater (alkoholfrei)	5.0
Wermut (wahlw. Weiß, Rosé, Rot), Dry Tonic Water		Zitronenlimonade, Rhabarber, Limettensaft, Dry Tonic Water	
Campari Sour	6.5	Mundspiel (alkoholfrei)	6.5
Campari, Zitronensaft, Orangensaft, Zucker		Gin alkoholfrei, Blutorangensaft, Zitronensaft, Bitter Lemon	

GIN TONIC UND CO. GIBTS NATÜRLICH AUCH.

FÜR MEHR INSPIRATION FRAG EINFACH AN DER BAR NACH.

Alle Preise verstehen sich in Euro und inkl. der gesetzlich vorgeschriebenen Mehrwertsteuer.
Bitte beachte, dass unsere Speisen und Getränke Allergene und Zusatzstoffe enthalten können.
Für weitere Informationen kontaktiere bitte unser Service Team.

DIE SONNE
BAR & RESTAURANT
HUUBERT GASTRONOMIE GMBH
LENBACHPLATZ 8
86529 SCHROBENHAUSEN

☎ 08252 9094141 ✉ HALLO@DIESONNE-SOB.DE
🌐 DIESONNE-SOB.DE 📷 DIESONNE.SOB

ÖFFNUNGSZEITEN

DIENSTAG & MITTWOCH
11.00 - 24.00

DONNERSTAG
09.00 - 01.00

FREITAG & SAMSTAG
11.00 - 02.00

SONNTAG
13.00 - 19.00



die SONNE