



SOMMER DRINKS

CRODINO (ALKOHOLFREI)

Crodino ist die prickelnde alkoholfreie Erfrischung aus erlesenen Früchten und
Kräuterextrakten mit vollem Bittergeschmack 0,1l – 4,50

RISECCO ROSENZAUBER (ALKOHOLFREI)

Dieser alkoholfreie Secco ist ein erfrischend leichter alkoholfreier Sekt aus Apfel,
Himbeere, Brombeere und Rosenwasser. 0,1l – 5,80

THE DUKE Gin „Entgeistert“ (ALKOHOLFREI)

Entgeistert ist die alkoholfreie Alternative zu The Duke Gin. Kräftiges Wacholder Aroma, gepaart
mit feinen Gewürz- und Kräuternoten sorgen für vollmundigen Geschmack.
2cl – 3,80 // 4 cl – 6,80 mit Schweppes Tonic Water 0,2l – 3,20

Prosecco Marca Oro Valdobbiande DOCG

Helles Strohgelb mit goldenen Reflexen. Fruchtiger Duft mit Noten von Wildapfel, Akazienblüten
und Honig, mit angenehmer Restsüße und feiner, anhaltender Perlage. 0,1l – 6,80

LAURER(G)IN WACHOLDER TRIFFT LAURERIN

Stilsicher, frech und modern. Feiner Gin fusioniert mit der Weinkreation 08-15. Wacholder,
Marillen, Hagebuttenschale, Süßholzwurzel, Hopfenblüte und Gemischter Satz werden hier zu
einer spannenden Geschmackskomposition. 2cl – 4,20 // 4 cl – 7,20
mit Fever Tree Water +0,2l – 4,20

Limoncello Bitter

Limoncello // Angostura Bitter // Tonic 0,2l – 7,80

Grape Sour

Grappa // Zitronensaft // Holundersirup // Soda 0,2l – 7,80

SARTI SPRITZ

Sarti Rosa // Prosecco // Soda 0,2l – 7,80

BASICS

LIMONCELLO SPRITZ

7,40

HUGO

7,40

APEROL SPRITZ

7,40

LILLET WILD BERRY

7,40





SOMMER MENÜ

MINISTRONE

A LA CASA VEGI

*Kräftige Gemüsesuppe mit Nudeln
und Parmesancrostini*

GRILLO DOC

CASALINA DI SIZIANO //SIZILIEN

CAPPONE GALINELLA

*Filet vom rotem Knurrhahn mit schwarzen
Venere Risotto, Garnelenschaum und
PfefferlingsZucchini-Gemüse*

LUGANA DOC

PILANDRO // VENETIEN

ODER

SALTIM BOCCA

ALLA ROMANA

*Scheiben aus der Keule vom Frechetsfelder
Bio Kalb im Schinken Salbei-Mantel
mit Pfefferlings-Zucchini-gemüse
und Kartoffel-Kräutergnocchi*

LA SPINETTA

IL ROSSO DI CASANOVA
SANGIOVESE // TOSCANA

SEMIFREDDO DI MANDORLE, MIELE E TORRONE

*Parfait von Honig, Nougat und Mandeln
mit karamellisierten Kardamon- Pfefferbaiser
und hausgemachten Amarena Kirsch*

GRAPPA NONINO

46€

AUF WUNSCH MIT PASSENDER
GETRÄNKEBEGLEITUNG +15





UNSERE PARTNER

BIO RIND, BIO MEHL,
BIO SÄFTE
KÄLBER
BIRGLAND-SCHWEIN
KARTOFFELN
GEMÜSE
JURA-HONIG
ENTEN
BIO EIER
FEINKOST, FISCH
HIRSCH, WILDENTEN
REH WILDSCHWEIN
LAMM

FAMILIE HELDRICH
FRECHETSFELD
FAMILIE KOHL, DOLLMANNENBERG
FAMILIE KOHL, FRECHETSFELD
FAMILIE GRAF, HAHNBACH
GEORG BLOS, KAUSERHEIM
WANKEL DORA, NEUÖD
LUGEDER, PLEISKIRCHEN
FAMILIE PILHOFER BÜCHELBERG
RUNGIS EXPRESS, FRISCHEPARADIES
FAMILIE GEILERSDÖRFER
JAGDREVIER KOHLBERG
JURADISTLBETRIEBE OBERPFALZ



INFO

WIR MACHEN URLAUB
VOM 7. AUGUST BIS 15. AUGUST
4. AUGUST BIS 15:00 UHR GEÖFFNET
16. AUGUST AB 17:30 UHR GEÖFFNET

ITALIAN SUMMER IN
SUNZENDORF
15. JUNI - 4. AUGUST

UNSERE KLASSIKER

KRÄFTIGE RINDERBRÜHE <i>mit Leberknöckeln und Pfannkuchenstreifen</i>	// 5,8 €
HAUSGEMACHTE DICKE BRATWÜRSTE NACH OPAS REZEPT (2 STÜCK) <i>100% Pures Birglandschwein ohne Zusatzstoffe etc. mit Kraut und Brot oder Kartoffelsalat oder sauer mit Brot</i>	// 9,5 €
WIENER SCHNITZEL VOM BIRGLANDSCHWEIN <i>mit Kartoffelsalat oder Pommes frites</i>	// 14,8 €
LENDCHEN VOM BIRGLANDSCHWEIN <i>auf Honig-Senf-Sauce mit Kartoffelkräpfen</i>	// 18,5 €
GEMISCHTER BEILAGENSALAT	// 4,5 €

FRISCH AUS DEM WALD

PIFFERLINGE IN RAHM MIT KNOBLAUCH UND MAJORAN ABGESCHMECKT <i>und gebratenen Brezenknödeln</i>	// 18,8 €
SUNZENDORFER SCHLEMMERSCHNITZEL <i>Schweineschnitzel Natur gebraten mit Rahmpfifferlingen und gebratenen Brezenknödeln</i>	// 18,8 €

FEINES AUS DEM HOLZOFEN MITTAGS AN SONN.-UND FEIERTAGEN

BRATEN VOM BIRGLANDSCHWEIN <i>mit Kloß</i>	// 12,8 €
BRATEN VOM FRECHETSFELDER BIO KALB <i>mit Kloß</i>	// 16,8 €
SCHÄUFERL VOM BIRGLANDSCHWEIN <i>mit Kloß</i>	// 16,8 €
SAUERBRATEN VOM BIRGLÄNDER BIO RIND <i>mit Kloß</i>	// 16,8 €

ANTI PASTI

MINISTRONE // 8 €

A LA CASA **VEGI**

*Kräftige Gemüsesuppe mit Nudeln
und Parmesancrostitini*

CARPACCIO // 15,8 €

*Carpaccio vom Birgländer Rind
mit frisch geriebenen Parmesan
alter Balsamico und Salatspitzen*

PESCE SPADA // 16,8 €

ALLA GRIGLIA CON CAPPERI

*Gegrilltes Schwertfischsteak mit
Kapern, Limetten, getrocknete Tomaten
Olivenöl, Petersilie*

POLPO E GAMBERI 17,8 € // 28,8 €

*Gegrillter Oktopus und Garnele mit Kirschtomaten,
Zucchini Anti Pasti, Auberginencreme*

INSALATA DI PESCHE E // 14,8 €

POMODORI **VEGI**

*Salat von Ochsenherztomaten und Pfirsich
mit Büffelmozzarella, Olivenöl
alter Balsamico und geräucherten Mandeln*

FORMAGGIO DI // 15,8 €

CAPRA E FINFERLI **VEGI**

*Mit Jura Honig gratinierter Ziegenkäse
auf lauwarmen Pfifferlings Anti-Pasti*

ZU IHREN VORSPEISEN
SERVIEREN WIR IHNEN UNSER
HAUSGEMACHTES CIABATTA

PASTA

TAGLIATELLE AL RAGÙ 12 € // 17 €
BOLOGNESE E

MOZZARELLA DI BUFALA

*Hausgemachte Tagliatelle mit Ragù alla
Bolognese und Büffelmozzarella*

RAVIOLI DI 13,8 € // 18,8 €

PESCE NERO

*Hausgemachte schwarze Edelfischravioli
mit Garnelenschaum*

RAVIOLI **VEGI** 13,8 € // 18,8 €

CON PATATE

AL MASCARPONE E RUCOLA

*Hausgemachte Ravioli mit Mascarpone-
Rucola-Kartoffel Füllung mit
Kirschtomaten, Butter und Parmesan*

PESCE

POLPO E GAMBERI 17,8 € // 28,8 €

*Gegrillter Oktopus und Garnele
mit Zucchini Anti Pasti, Kirschtomaten,
Auberginencreme und Ciabatta*

CAPPONE GALINELLA 28,8 €

*Filet vom Sroten Knurrhahn mit schwarzen
Venere Risotto, Garnelenschaum
und Pfifferlings Zucchini-Gemüse*

RACCOMANDAZIONE SUL VINO

GRILLO DOC

CASALINA DI SIZIANO // SIZILIEN

*Im Duft offenbart er Noten von Aprikosen,
Litschis, Limetten und Ananas. Im Mund
ist er sehr saftig und knackig mit
überraschend wenig Säure.*

0,1 5,0 // 0,2 8,0 €

LUGANA DOC

PILANDRO // VENETIEN

*Die Nase ist geprägt von Aromen, die an
Aprikose, grünen Apfel und Limetten erinnert.
Diese feinen Aromen, die von der Nase
verheißungsvoll versprochen wurden, setzen sich
am Gaumen fort. Getragen wird die feine Frucht
von einer lebendigen und spritzigen Säure.*

0,1 5,5 // 0,2 9,5 €

PIATTI PRINCIPALI

PICATTA MILANESE // 18,8 €
DE TACCHINO

Scheiben von der Putenbrust in der Ei-Parmesanhülle gebraten mit hausgemachten Tagliatelle und Tomatensauce

BISTECCA DI LOMBO DI // 19,8 €
MAIALE CON Crosta DI POMODORO E MOZZARELLA

Schweinerückensteak mit Tomaten-Mozzarella-Kruste auf Rosmarinkartoffeln

SPEZZATINO // 24,8 €

Italienische Gulasch Art mit Orangen, Schmorgemüse, Gremolata und Kartoffel-Kräutergnocchi

SALTIM BOCCA // 28,8 €
ALLA ROMANA

Scheiben aus der Keule vom Frechetsfelder Bio Kalb im Schinken Salbei-Mantel mit Pfifferlings-Zucchini Gemüse und Kartoffel-Kräutergnocchi

BISTECCA ALL PIASTRA // 29,8 €

Rib-Eye Steak vom Birgländer Bio Rind mit Gremolata, Rosmarin-Kartoffeln und Rucolasalat

DOLCE

ZABAIONE // 11,8 €

DI MARSALSA
Frisch aufgeschlagene Marsala-Weinschaumcreme mit marinierten Erdbeeren

PANNA COTTA // 11,8 €

AL LATTICELLO
Orangen-Buttermilch Panna Cotta mit Pfirsich und hausgemachten Pistazieneis

SEMIFREDDO DI // 11,8 €

MANDORLE, MIELE E TORRONE
Parfait von Honig, Nougat und Mandeln mit karamellisierten Kardamon- Pfefferbaiser und hausgemachten Amarena Kirschen

COPPA // 8,8 €

DI FRAGOLE
BourbonVanille- Eis mit marinierten Erdbeeren und Sahne

SORBETTO // 6,8 €

AL BASILICO E LIME
Hausgemachtes Basilikum-Limettensorbet mit Prosecco aufgefüllt

DOLCE TRIO // 8,8 €

Orangen-Buttermilch-Panna Cotta
Hausgemachtes Pistazieneis Espresso

RACCOMANDAZIONE SUL VINO

PRIMITIVO
VIGNETI DEL SALENTO
MURI // PUGLIA

Der Primitivo zeichnet sich durch seine tiefe, rote Farbe und ein intensives Aroma aus, das von roten Fruchtnoten geprägt ist. Im Geschmack ist er vollmundig und weich dank gut eingebundener Tannine, die eine harmonische Struktur schaffen. Diese Eigenschaften verleihen dem Wein eine besondere Tiefe und Eleganz.

0,1 5,0 // 0,2 8,0 €

LA SPINETTA
IL ROSSO DI CASANOVA
SANGIOVESE // TOSCANA

Ausgebaut wurde der Wein für rund 9 Monate in Barriques aus französischer Eiche. Der Wein zeigt ein wunderschönes Bukett von Brombeeren, Heidelbeeren, Kirschen, Vanille, Kaffee, Leder, Schokolade, Weihrauch, Pfeffer, erdige Noten und Veilchen, Am Gaumen komplex, fleischig, saftig, würzig, viel Frucht, vielschichtig, viel samtene Tannin, elegant, beeindruckende Tiefe

0,1 5,9 // 0,2 9,8 €