



SONNENBICHL

BERGHOTEL AM TEGERNSEE

SNACK'S

PINSA ROMANA

MIT MARINIERTEN TOMATEN, BASILIKUM & CREMIGER BURRATA **15**

MIT BELOTTA SCHINKEN, RUCOLA & PARMESAN **18**

SAUERTEIGBROT VON JOSEPH'S BIO-BROTMANUFAKTUR

MIT RINDERTATAR & MIXED PICKLES **9**

MIT RÄUCHERSAIBLING & FRISCHEM MEERRETTICH **9**

IM DUO **16**

TRUFFLE FRIES **9**

HAUSGEMACHTER HUMMUS, TABOULEH & GEMÜSESTICKS **12**



STECKERLFISCH **26**

MIT UNSEREM WIRTSHAUSSALAT



OFENFRISCHER SCHWEINEBRATEN **22**

MIT KARTOFFELKNÖDEL & KRAUTSALAT

APERITIF

NV LAURENT- PERRIER LA CUVÉE BRUT <i>LAURENT PERRIER, CHAMPAGNE</i>	0,10L	16
NV LAURENT PERRIER CUVÉE ROSÉ <i>LAURENT PERRIER, CHAMPAGNE</i>	0,10L	21
RHABARBER SPRITZ <i>HAUSGEMACHTER RHABARBERLIKÖR / SEKT / ROSMARIN</i>		9
BARREL AGED NEGRONI <i>CAMPARI/ VERMOUTH / GIN</i>		14
NO-GRONI <i>SANBITTER/ CRODINO/ VERJUS</i>		9

CORAVIN™

DAS CORAVIN SYSTEM ERMÖGLICHT UNS ERSTKLASSIGE UND EXKLUSIVE WEINE GLASWEISE AUSZUSCHENKEN. DIE FLASCHE WIRD DABEI NICHT GEÖFFNET, SOMIT BLEIBT DER WEIN ÜBER EINEN LANGEN ZEITRAUM VON GLEICHER QUALITÄT.

WEISS

2021 GEHEIMRAT J <i>WEINGÜTER WEGELER, RHEINGAU</i>	0,10L	12
2020 POUILLY FUISSÉ, LE CLOS MONOPOLE <i>DOMAINE CHÂTEAU-FUISSÉ, MÂCONNAIS</i>	0,10L	22
2019 HENRI BOILLOT, MEURSAULT PREMIER CRU CLOS RICHEMONT MONOPOLE <i>DOMAINE HENRI BOILLOT, CÔTE DE BEAUNE</i>	0,10L	38

ROT

2009 BAROLO MONPRIVATO <i>GIUSEPPE MASCARELLO, PIEMONTE</i>	0,10L	40
2011 CASTILLO YGAY GRAN RESERVA ESPA <i>MARQUES DE MURRIETA, RIOJA DOCa</i>	0,10L	50
1982 BAROLO RISERVA <i>BORGOGNO, PIEMONTE</i>	0,10L	70

VORSPEISEN

SONNENBICHL BROTZEIT <i>MIT SPECK, PFEFFERBEISSER, KÄSEAUSSWAHL, MIXED PICKLES & FRISCHEM MEERRETTICH</i>	18/p.P.
RÄUCHERSAIBLING <i>MIT ROTER BEETE, APFEL & KREN</i>	16
CREMIGE BURRATA <i>MIT GEGRILTEM PFIRSICH & BUNTEN TOMATEN</i>	15
„STEAK TARTARE“ VOM BAYERISCHEN RINDERFILET <i>MIT DIJONSENF-KAVIAR, KNUSPRIGEN RÖSTZWIEBELN & SAUERTEIGBROT VON JOSEPH'S BIO-BROTMANUFAKTUR</i>	16/24
GAZPACHO VON PAPRIKA & HIMBEEREN <i>MIT GARTENKRÄUTER-EIS</i>	11
CEVICHE <i>MIT TIGERMILCH, EINGELEGTEN ZWIEBELN, CHILI, KORIANDER & LIMETTE</i>	18
RAVIOLI „A LA CARBONARA“	16/29

HAUPTGERICHTE

GEBRATENES RINDERFILET <i>MIT PORTWEINJUS, AIOLI & CRISPY TRUFFLE FRIES</i>	42
PAPRIKAKRAUTHENDL <i>MIT KARTOFFELKRAPFEN & SAUERRAHM</i>	26
FISH IN CRAZY WATER <i>GANZER TEGERNSEER SAIBLING IM TOMATEN- PETERSILIEN- WEISSWEIN SUD</i>	28
KALBSRAHMGULASCH <i>MIT BUTTERSPÄTZLE</i>	29
GALLETES VON HEIMISCHEN PILZEN <i>HERZHAFTER PFANNKUCHEN, GEFÜLLT MIT PILZEN & GEGRILTEM PFIRSICH</i>	18
CORDON BLEU VOM KALB <i>MIT UNSEREM WIRTSHAUSSALAT</i>	28
FJORDFORELLENFILET <i>MIT TOMATEN ORZOTTO „MYKONOS“</i>	26

BEILAGEN

CRISPY TRUFFLE FRIES & AIOLI	9	UNSER WIRTSHAUSSALAT	7
KARTOFFELSALAT	7	SAUERTEIGBROT <i>VON JOSEPH'S BIO-BROTMANUFAKTUR MIT AUFGESCHLAGENER BUTTER</i>	5
TOMATEN ORZOTTO	8		

DESSERT

KAISERSCHMARREN <i>MIT ZWETSCHGENRÖSTER ODER VANILLEEIS</i>	15 / 25	SCHWARZWÄLDER KIRSCH <i>„MAL ANDERS“</i>	12
HEISSE HIMBEEREN <i>„SONNENBICHL STYLE“</i>	11	APFELKUCHEN DER CONFISERIE HAGN <i>MIT SCHLAGSAHNE</i>	6

DIGESTIF

SÜSSWEIN

2016 ASZÚ 5 PUTTONYOS <i>SAMUEL TINON, TOKAJ</i>	0,10L	16
2015 BEERENAUSLESE <i>ERNST TRIEBAUMER, BURGENLAND</i>	0,10L	11
2015 BERNKASTEL DOCTOR RIESLING AUSLESE <i>UWE. DR. M. THANISCH, MOSEL</i>	0,10L	13
1998 KIEDRICH GRÄFENBERG BEERENAUSLESE <i>ROBERT WEIL, RHEINBGAU</i>	0,10L	69

DRINKS

OLD FASHIONED	14
THE GODFATHER	14
WHISKEY SOUR	14
ESPRESSO MARTINI	14

SCHNAPS

REISETBAUER EDELBRÄNDE <i>MARILLE, WILLIAMS, ZWETSCHGE</i>	2 cl	8
<i>HIMBEERE, KAROTTE, VOGELBEERE</i>	2 cl	10
LANTENHAMMER GEIST <i>HASELNUSS</i>	2 cl	10

PORTO

RAMOS PINTO RP.LBV <i>PORTO RAMOS PINTO LBV 2015 UNFILTERED</i>	5 cl	8
--	------	---

GRAPPA

NONINO GRAPPA DA PROSECCO RISERVA	2 cl	10
NONINO GRAPPA CRU MONOVITIGNO PICOLIT	2 cl	12
2016 GRAPPA DI SASSICAIA	2 cl	16
2015 BERTA TRE SOLI TRE	2 cl	14

COGNAC

HENNESSY VS <i>HENNESSY COGNAC</i>	4 cl	14
HENNESSY XO <i>HENNESSY COGNAC</i>	4 cl	39
HENNESSY PARADIS EXTRA RARE COGNAC <i>HENNESSY COGNAC</i>	4 cl	170

RUM

RON BOTUCAL RESERVA EXCLUSIVA 12 yrs <i>BOTUCAL RUM</i>	4 cl	12
RON ZACAPA CENTENARIO 23 yrs <i>ZACAPA RUM</i>	4 cl	19
RON ZACAPA XO <i>ZACAPA RUM</i>	4cl	39

Alle Preise in Euro, inklusive MwSt.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern.