

Herzlich willkommen im Landgasthof Sonnberger

Täglich warme Küche von 11.00 bis 14.00 Uhr
und von 18.00 bis 21.00 Uhr
Mittagsmenüs, Verschiedene Biersorten
Platz für Ihre Feiern und Veranstaltungen
Sonn- und Feiertags geschlossen
Komfortzimmer



Familie Sonnberger
Markstrasse 14; A-9373 Klein St. Paul
Tel.: 04264/2385-0; Fax: 04264/2385-4
office@ghsonnberger.com; www.ghsonnberger.com



AMA-Lizenznummer 101 222

Lieber Gast!

Für die Verwendung von Produkten aus umliegenden Regionen bzw. aus Österreich wurden wir mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet.

Rind: Karnerta, BVG Kärntner Fleisch und aus der eigenen Landwirtschaft

Schwein: BVG Kärntner Fleisch und Karnerta

Milch, Topfen und Joghurt: Sonnenalm, Klein St. Paul

Butter, Schlagobers, Sauerrahm: aus Österreich

Eier (Bodenhaltung): Eierhof Krenn, Ottmanach und Franz Höfferer, Kappel am Krappfeld

Erdäpfel: Bauer vlg Straßhof, Magdalensberg

Saisonales Obst und Gemüse (Karotten, Weißkraut, Äpfel, Sellerie):
aus Österreich bzw. aus Kärnten

Selchwaren und Speck: aus der eigenen „Selch“

Apfelmost: Familie Zechner vlg. Vicedom, Klein St. Paul

**GENUSS
REGION
ÖSTERREICH**



Der Bäuerliche Milchhof Sonnenalm ist eine Gemeinschaft von 13 Milchbauern aus dem Kärntner Görtschitztal. Täglich werden rund 120 Schulen und Kindergärten sowie die regionale Gastronomie und der Lebensmittelhandel mit frischen Sonnenalm-Milchprodukten beliefert.



Die neue Milcherlebniswelt wurde als „gläserne Molkerei“ errichtet. Hier erfahren Sie alles über Herkunft, Verarbeitung und Vermarktung der Milch. Sie können dem Molkereimeister über die Schulter schauen und beobachten wie aus Rohmilch der beliebte Kärntner Bröseltopfen wird. Die dafür benötigte Energie wird zu 100% aus erneuerbaren Energieformen selbst erzeugt.

Sonnenalm Bäuerlicher Milchhof e.Gen.
Milchstraße 1, A 9373 Klein St. Paul
Tel.: +43(0)4264-2716-0; www.milcherlebniswelt.at



AMA-Lizenznummer 101 222

**GENUSS
REGION
ÖSTERREICH**


Sonnenalm

 gut
gmütlich
Landgasthof
Sonnberger

Menüvorschläge für ihren Ausflug

Kräftige Rindsuppe mit Frittaten, Leberknödel oder Pauluskäsekruste

Gemischter Salat

Hauptspeisen (maximal 3 Verschiedene):

Menüpreise inkl. Suppe und Salat sowie MWST und Gedeck

Bernerwürstl mit Pommes Frites	€ 10,90
Grillteller mit Gemüse und Pommes Frites	€ 15,80
Wienerschnitzel mit Erbsenreis und Preiselbeergarnitur	€ 10,90
Cordon Bleu mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeergarnitur	€ 12,90
"Sonnen" Cordon Bleu gefüllt mit Schinkenspeck und Bröseltopfen dazu Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren	€ 14,30
Oma´s Schweinsbraten mit Petersilienkartoffeln	€ 13,40
Hausgemachte Kärntnerkasnudel mit brauner Butter	€ 10,90
Gemischter Salatteller mit gegrillten Putenstreifen <small>(Natürlich ohne gemischten Salat extra)</small>	€ 10,40
Zanderfilet Natur mit Salzkartoffeln und Gemüse	€ 11,20
Rindsgulasch mit 2 Semmeln	€ 11,10
Rindsbraten von der Weidekalbin mit Serviettenschnitte, Babykarotten und Preiselbeergarnitur	€ 15,80
gedünsteter Zwiebelrostbraten vom Weidejungrind dazu Speckbohnen und Bratkartoffeln	€ 16,30

Dessert:

	klein	normal
Indianer mit Schlag	€ 1,50	€ 2,80
Sonnenalmtopfenstrudel mit Schlag	€ 1,80	€ 2,80
Apfelstrudel mit Schlag	€ 1,80	€ 2,80

Wenn möglich, ist die Bestellung der Hauptspeisen bis 2 Stunden vor Ankunft bekannt zugeben.
Ab 20 Personen Busfahrer gratis, ab 40 Personen Fahrer und Reiseleiter gratis.

Herzliche Grüße
vom Landgasthof Sonnberger mit Team