

Wir legen Wert auf

Warenherkunft und Qualitätsprodukte aus der Region
Speisenangebot aus frischen und saisonalen Zutaten
Gegendtypische Spezialitäten
Verwendung sprachlicher Besonderheiten der Region
und Angaben zur Herkunft auf der Speisekarte
Pflege bayerischer Wirtshaustradition und Gastlichkeit

Allergenkennzeichnung

Da wir sehr saisonal und abwechslungsreich kochen, kann es sein, dass alle Gerichte auch alle Allergene beinhalten können. Falls Sie auf irgendetwas allergisch sind oder eine Intoleranz gegen Gerichte haben, sprechen Sie uns an.

Wir sind Mitglied im Verein Deutsche Zöliakie Gesellschaft e. V.

Gerne stellen wir mit Ihnen Gerichte zusammen, die dann auch garantiert Allergenfrei für Sie sind.

UNSERE PRODUKTE:

Wir verarbeiten nur naturbelassene Produkte, die wir vorzugsweise aus der Region beziehen. Teilweise sind Lebensmittel auch schon vorbehandelt.
Wir verwenden nur gesetzlich zugelassene Farb- und Konservierungsstoffe.
Zu Ihrer Information haben wir diese Inhaltstoffe für Sie kenntlich gemacht.

- 1) mit Farbstoff(en) 2) mit Konservierungsstoff(en) 3) mit
Antioxidationsmittel
4) mit Geschmacksverstärker(n) 5) Koffeinhaltig 6) Chininhaltig

Ihre Familie Aulinger



Aus dem Suppentopf geschöpft

Hausgemachte kräftige Rindsuppe ⁽⁴⁾	
mit Leberknödel	€ 3,20
mit Pfannenkuchen -oder mit Ei	€ 3,00
Kartoffel-Knoblauchsuppe mit Brotwürfel	€ 3,20



FrISChe FISChe aus dem Klopferbach

..... und fisch'n duats
da Buchecker Franz

Ganze **Bayerwaldforelle** gegrillt oder gebacken
mit Bratkartoffeln € 10,80

Saiblingsfilet im Gewürzsud auf Wurzelgemüse und
Salzkartoffeln € 12,80

G'sund und Leicht!

Ofenkartoffel "Schwanenzauber"

Ofenkartoffel mit Schnittlauch-Sauerrahmdip, dazu
verschiedene Salate mit Bärlauchdressing Groß €7,20 Klein € 6,50

„Sonnenwald Salat“

Großer gemischter Salatteller mit Käsewürfel und
hausgemachtem Bayerwald-Geräuchertem, frischen Kräutern und
gerösteten Sonnenblumenkernen Groß € 8,20 Klein € 7,20

„Brotjackriegel Salat“

Herzhafter gemischter Salat mit gebratenen Hendlstücken und
geröstetem Schwarzbrot Groß € 8,90 Klein € 7,90

Bayrische Kartoffelroulade

mit Spinat und einem leichtem Käse- Knoblauch- Dipp, dazu einen bunten Salat
Groß € 8,20 Klein € 7,20

Gebratene Kartoffeldatschi

mit geräuchertem Lachs und Saisongemüse
Groß € 8,80 Klein € 7,80

***Kleiner Beilagensalat** € 3,00

***Großer Beilagensalat** € 5,50
für den, der wirklich an guaten Hunger hat!

WIE WÄRE ES MIT
EINEM APERITIF
VOR DEM ESSEN ?

ein Appetitanreger:

APEROL Sprizz

0,1 l € 3,20

**Glas Sekt mit
Holundersirup**

0,1 l € 2,50

von Dry seco bis Cream
Cherry aus Portugal
4 cl € 3,50

Alle Salate macht die Mama
Sieglinde und d' Corinna noch
selber!
So wie es sich g'hört!



Flaschenweine im Glas

ERFRISCHEND WEISSER

Grüner Veltliner,

Hotel, Reinh. Waldschütz,
Kamptal, Österreich

1/8 € 2,20

1/4 € 3,40

Iphöfer Bachus

Juliuspital
Würzburg-Fraunken

1/8 € 2,30

1/4 € 3,90

ODER EIN FRUCHTIGER ROTER

Zweigelt

Waldschütz,
Kamptal, Österreich

1/8 € 2,20

1/4 € 3,60

Dornfelder

Dr. Köhler
Rheinhessen

1/8 € 2,30

1/4 € 3,90

Zusatzstoffe (1-6) siehe Seite 2

Bayrische Wirtshaus-Schmankerl Gebrutzelt und gebraten!

Münchner Schnitzel –

gefüllt mit Senf(2) und Kren, dazu gibt's Bratkartoffeln € 8,80

„Grill Pfandl“

gegrilltes hausgemachtes Surfleisch im Pfandl serviert,
dazu gibt's Bratkartoffeln mit Zwiebeln, Speck und Gemüse € 8,80

Schnitzel paniert vom Schwein

mit Pommes frites € 7,00

Aulinger's Riesenschnitzel

mit Spiegelei und Bratkartoffeln € 9,80

Saftige Schweinelendchen

mit Sauce Bearnaise, Kartoffel-Kroketten
und gemischtem Salat € 9,50

Vom heimischen Bayerwald Rind:

„einfach spitze“

Steak von der Bayerwald Rinderlende

mit Schöfweger „Höllendip“, ca. 220g € 13,50
gebratener Kartoffelroulade mit Spinat

Pfeffersteak von der Bayerwald Rinderlende

mit bunter Pfeffersoße und 220g € 13,50
Kartoffel-Kroketten

„Aus Oma's Küche -

„War gut, ist gut!“

Hier werden Hier werden altbayerische Gerichte
wieder zum Leben erweckt....

unbedingt probieren!!!

Ochsenbackerl geschmort

mit einer kräftigen Soße

und gebratenen Semmelknödelscheiben 8,80 €

Sauerrahmbraten

vom Bürgermeisterstückl

Rinderbraten mit hausgemachten Spätzle 8,80 €

*Auf guat Bayrisch g'sagt:
„Brotzeit is de schönste Zeit!“*



Schöfweger Brotzeitteller

mit hausgemachten Spezialitäten und Brot
(Geräuchertes, Käse, Pressack⁽⁴⁾ und Leberkäse)
€ 8,50

Hausgemachtes niederbayrisches Geräuchertes

dünn aufgeschnitten mit Butter und Brot
€ 8,50

Hausgemachter Pressack⁽⁴⁾

rot und weiß mit Kren oder in Essig und Öl, dazu Brot
€ 5,80

Bayerischer Wurstsalat

mit Brot € 5,80

Schweizer Wurstsalat

mit Brot € 5,80

Currywurst^(3,4)

mit Pommes Frites 5,80

Altbayrische Spezialität! GLASLFLEISCH 400g

Schweinsschulter mit Gewürzen und Essig im
Glasl gegart - mit Brot € 5,80

Dienstag nach Ankündigung
ab 18.00 Uhr
hausgemachter Leberkäse frisch aus dem Rohr
mit Kartoffelsalat
€ 5,80

*Herrlich g'schmackig!
Muáss man probiert hab'n!*

“Süßes Ende !“

Eis nach der Eiskarte

Espresso mit Vanilleeis € 2,50

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeis € 4,50

Kaiserschmarrn mit Apfelmus € 4,50

**DAZU EMPFEHLEN WIR
UNSER HERZBLUT**

Urtyp Hell
Löwenbrauerei Passau
0,5l € 2,60



*Alle unsere
hausgemachten
Brotzeiten
gibt's auch zum
Mitnehmen
Zuhause*

DAZU SCHMECKT

Espresso ⁽⁵⁾
€ 1,90
Cappuccino ⁽⁵⁾
€ 2,20
Latte Macchiato
€ 2,50

Für unsere kleinen Gäste



Kinderschnitzel

mit Pommes Frites und Ketchup 4,80 €

hausgemachte Spätzle mit Rahmsoße 3,80 €

Knusprige Hähnchenstücke

Mit Kroketten 4,80 €

Portion Pommes Frites mit Ketchup 3,00 €

3 Stück Reibedatschi mit Apfelmus 3,50 €

Currywurst (3,4) mit Pommes Frites 5,80 €

Kaiserschmarrn mit Apfelmus 4,50 €

Bayerwald Räuberteller (Leerer Teller) 0,00 €

Kinder räubern von den Tellern der Eltern

Schenken macht Freude

Verschenken Sie doch mal wieder einen Gutschein



Gasthof zum Sonnenwald, Sonnenwaldstraße 3, D-94572 Schöfweg, Tel: 09908/275

GUTSCHEIN

Gutscheinnummer:

Wert:

Datum

Gültig 1 Jahr ab Ausstellungsdatum

Stempel Unterschrift

Bier vom Fass

Löwenbrauerei Passau

Urtyp Hell	0,5 l	€ 2,60
Urtyp Hell klein	0,25 l	€ 2,00
Spezial Dunkel	0,5 l	€ 2,80



Bayer Weizen

Hefe Weizen	0,5 l	€ 2,80
Damenweizen	0,3 l	€ 2,30



Flaschenbiere

Löwenbrauerei Passau

Leichtes Weizen	0,5 l	€ 2,80
Dunkles Weizen	0,5 l	€ 2,80
Pils	0,33 l	€ 2,60
Alkoholfreies Bier	0,5 l	€ 2,80
Alkoholfreies Weizen	0,5 l	€ 2,80

Was Hausgemachtes

Bierlikör vom Löwenbock

serviert im Mini- Maßkrug 4cl € 2,50

Weißbierschnaps vom Bayerweizen

serviert im Mini Weißbierglas 4cl € 2,50

Liköre 2 cl

Kirschlikör	€ 2,20
Holunderlikör	€ 2,20
Marillenlikör	€ 2,20
Bayerischer Kräuterlikör	€ 2,20

Spirituosen 2 cl

Schlossberg Bärwurz	€ 2,20
Lallinger Bärwurz	€ 2,20
Waldhimbeergeist	€ 2,20
Obstler	€ 2,20
Williamsbirne	€ 2,20
Blutwurz	€ 2,20



Edelbrände vom Phillip Ronald

Vogelbeere	€ 4,80
Sanddorn	€ 4,80
Waldbrombeere	€ 4,80
Schlehe	€ 3,90
Schwarze Ribisl	€ 3,90
Oblacinska Kirsche	€ 3,90

Alkoholfreie Getränke

Brotjackkriegler Tafelwasser	0,4 l	€ 2,20
Mineralwasser Addorfer	0,75 l	€ 3,50
Apfelschorle mit Lallinger Apfelsaft	0,4 l	€ 2,80
Johannisbeerschorle	0,4 l	€ 2,80
Traubensaft-Schorle	0,4 l	€ 2,80
Spezi (1-3-5)	0,4 l	€ 2,80
Malzbier	0,5 l	€ 2,40
Fanta oder Zitronenlimonade (1-3)	0,4 l	€ 2,80
Coca Cola (1-3)	0,4 l	€ 2,80
Coca Cola light(1-3)	0,33 l	€ 2,40
Säfte: Orangen, Apfel	0,2 l	€ 2,00

Tee-Stunde für Genießer

Meßmer Premiumqualität

Nana Minze: Pfefferminztee

Darjeeling-Sikim First Flush: Schwarzer Tee (5)

Kamille: Kamillentee

Hibiskus-Cranberry: Früchtetee

Grüntee Jasmin

Grüntee "Lung Ching":

Tasse Tee	€ 2,00
Kännchen Tee	€ 2,80

Warme Getränke

Tasse Kaffee (5)	€ 1,90
Haferl Kaffee (5)	€ 2,50
Kännchen Kaffee (5)	€ 2,90
Espresso (5)	€ 1,90
Doppelter Espresso	€ 2,50
Cappuccino (5)	€ 2,20
Latte Macciato	€ 2,50
Jägertee (1)	€ 2,80
Glühwein (1)	€ 2,80

OFFENE WEINE

JAHRGANGSÄNDERUNGEN VORBEHALTEN



Offene Weine Weiß

- 1. Hauswein Weiß**
2008 Grüner Veltliner, Hotel, trocken
Reinhard Waldschütz, Strass,
Kamptal, Österreich
1/8 € 2,20 1/4 € 3,40
- 2. 2007 Silvaner, trocken**
Juliusspital Würzburg,
Franken, Deutschland
1/8 € 2,30 1/4 € 3,90
- 3. 2007 Bacchus, halbtrocken**
Juliusspital Würzburg,
Franken, Deutschland
1/8 € 2,30 1/4 € 3,90
- 4. Riesling**
Weingut Rings
Mosel, Deutschland
1/8 € 2,30 1/4 € 3,90
- 5. Weißburgunder trocken**
Weingut Derißgacker,
Rheinhessen, Deutschland
1/8 € 2,30 1/4 € 3,90

Offene Weine Rot

- 7. Hauswein Rot**
2008 Zweigelt,
Reinhard Waldschütz,
Kamptal Österreich
1/8 € 2,20 1/4 € 3,60
- 8. Dornfelder, halbtrocken**
Weingut Köhler, Rheinhessen
1/8 € 2,30 € 1/4 € 3,90
- 9. Merlot, trocken**
Weingut Villla santa Slavia,
Italien, Venetien
1/8 € 2,30 € 1/4 € 3,90
- 10. Tempranillo, trocken**
Weingut Bodegas Alconde
Navarra, Spanien
1/8 € 2,30 1/4 € 3,90 €
- 11. Spätburgunder, trocken**
Markgraf von Baden, Deutschland
1/8 € 4,20 1/4 € 6,40 €

Fragen Sie nach unserer Weinkarte

In unserer neu gestalteten Weinkarte finden Sie eine
fein sortierte Auswahl an Weinen der Spitzenklasse
zum vernünftigen Preis