

Hotel zur Sonne Restaurant-Gasthof

Trajanstraße 3-5 · 93333 Bad Gögging · Tel.: (0 94 45) 95 47-0 · Fax: 2 15 76
info@hotelgasthof-zur-sonne.de · www.hotelgasthof-zur-sonne.de



Unsere Highlights



Jeden Dienstagabend Saftige Steaks vom Grill

mit pikanten Steaksaucen, Kräuterbutter und ofenfrisches Baguette.

Dazu gibt es knackige Salate^{3,5,7}
mit feinem Balsamico-Kräuterdressing^{3,5}
und als Beilagen stehen Ihnen zur Wahl:
Gratinkartoffeln oder Pommes Frites.

Nackensteak 12,90 €

Putensteak 14,90 €

Schweinssteak 13,90 €

Rinderlendensteak 22,90 €

Platzreservierung erbeten

Unsere Highlights

Jeden Donnerstagabend Gourmet-Menü

Knackige Salate mit frischem Schafskäse in hausgemachter Beize von Kürbisöl
und Balsamico-Dressing

Rinderkraftbrühe mit Schinken-Kräuterknödel

Gebratenes Zanderfilet auf Kurkuma-Tagliatelle mit Gemüsestreifen
oder

Rinderlendensteak an Rosmarin-Zweigelt-Jus auf Grillgemüse

Hausgemachte Pannacotta
mit Waldbeeren-Variation und Sahnehaube

Pro Person 26,90 €



Jeden Freitagabend
Candle-Light-Dinner

Knackige Salate^{3,5,7} mit Tomate-Mozzarella

Suppe der Saison

Seehecht an Kartoffel-Gemüse-Beet
oder

Schweinesteak an Pfeffer-Cognac-Soße, zartes Gemüse und Röstitaler

Dessertteller mit frischem Waldbeerenragout

pro Person 24,90 €

Jeden Samstagabend
Schlemmerplatte für zwei Personen

Spezialplatte 33,90 €

Mixed-Fish-Platte 39,80 €

Traumschiffplatte 39,80 €

Mehr auf Seite 7!



Mittwoch, Donnerstag und Samstag:

Ofenfrischer Schweinebraten mit Reiberknödel^{2,5}

und Sauerkraut **12,90 €**

Kleine Portion. **10,90 €**

Jeden Mittwochabend Bayerisches 4-Gänge-Menü

bei bayerischer Wirtshausmusik

Vorspeisenplatte mit Aufstrich

Leberspätzlesuppe

Schweinesteak „Bauernart“
auf Rösti mit Speckbohnen^{2,5}

oder

„Böfflamott“ vom Bad Gögginger Weiderind
mit Reiberknödel

Zwetschgenröster mit Vanilleeis

Pro Person 26,90 €

Jeden Montagabend Hawara-Menü

Frittatensuppe

Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Pommes

oder

Wiener Zwiebelrostbraten
mit Spätzle

dazu

Blattsalate mit Vinaigrette
vom feinen Kürbisöl

Marillenknödel mit Beerencocktail
und Sahne

Pro Person 26,90 €





Aus dem Suppentopf

Pfannkuchensuppe	3,90 €
Leberspätzlesuppe	3,90 €

Unsere Klassiker

Salatteller ^{3,5,7}	4,20 €
Schweinenackensteak vom Grill mit Kräuterbutter, Speckbohnen und Pommes Frites	12,90 €
Kleiner Filetteller – Schweinefilet mit Rahmchampignons, zartem Gemüse, Butterspätzle und Käse überbacken	10,90 €
Hausteller – Schweinesteak mit verschiedenem Gemüse, Hausmacher-Eierspätzle und Champignonrahmsouße	11,90 €
Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Pommes Frites und Ketchup	11,90 €
Kleine Portion	8,90 €
Hopfazupfa-Platte – Schweinesteak mit Röstzwiebeln, Speckbohnen ^{2,5} , glasierten Karotten und Röstitalern ²	13,90 €
Putenmedaillons an Röstitalern ² mit Rahmchampignons und Blattsalat ^{3,5,7}	14,50 €
Holzfüller-Nackensteak vom Rost mit grünen Bohnen, Bratkartoffeln und Salatgarnitur ^{3,5,7}	14,90 €
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Blattsalat, Pommes Frites und Preiselbeeren	19,50 €
Bayerischer Zwiebelrostbraten – rosa gebraten mit Röstzwiebeln, Speckbohnen ^{2,5} und Pommes Frites	22,90 €
Rinderlendensteak mit Kräuterbutter, Speckbohnen ^{2,5} und Pommes Frites	22,90 €

Umbestellungen werden mit 1,00 € berechnet

Vorspeisen, Salate und Fischspezialitäten



Vorspeise

Knackige Salate^{3,5,7} mit frischem Schafskäse und Balsamicodressing mit Kürbiskernöl **8,90 €**

Bunte Salate

Großer Salatteller^{3,5,7} mit frischem Schafskäse und Balsamicodressing mit Kürbiskernöl **13,90 €**

Großer Salatteller^{3,5,7} mit gebackenen Champignonköpfen und Remouladensoße^{2,5,7} **13,90 €**

Großer Salatteller^{3,5,7} mit Putensteakstreifen und gebratenen Zwiebeln **14,90 €**

Großer Salatteller^{3,5,7} mit Rinderlendenstreifen und gebratenen Zwiebeln **16,90 €**

Großer Salatteller^{3,5,7} mit gegrillten Edelfischen und Tintenfischtuben und Gambas **16,90 €**

Fischspezialitäten

Welsfilet in Eihülle gebacken

dazu Petersilienkartoffeln, Remoulade^{2,5,7}, Zitrone und Blattsalat **13,90 €**

Zanderfilet gebacken mit zerlassener Butter, Zitrone, Petersilienkartoffeln und Blattsalat **18,90 €**



Pute, Schwein, Rind und Kalb

Putensteak

mit Ruccola, Grillgemüse und Käse überbacken, dazu Broccoli, Karotten und Röstitaler **16,90 €**

Schwäbischer Filetteller

Schweinemedallions mit Rahmchampignons, zartem Gemüse,
hausgemachten Eierspätzle und Käse überbacken **16,90 €**

Grillteller

Steaks von Rind, Schwein und Pute mit Grilltomate,
Kräuterbutter, Karotten, Speckbohnen^{2,5}, Pommes Frites und Steaksoße **20,50 €**

Cordon Bleu

gefülltes Kalbsschnitzel mit Schinken^{1,2,4,5} und Käse,
mit Pommes Frites, Blattsalat und Preiselbeeren. **20,90 €**

Schlemmerplatte für zwei Personen

Spezialplatte

verschiedene Grillstücke von Schwein und Pute mit gegrillter Speckscheibe^{2,5}, Kräuterbutter
verschiedene Gemüsesorten, Grilltomate, Pommes Frites, Spätzle, zweierlei Soßen. **33,90 €**

Traumschiffplatte

Rinderlende, Schweinemedallions und Steaks vom Rost mit Grilltomate, Speckscheibe^{2,5},
Kräuterbutter, zartem Gemüse, Röstitalern und Spätzle, zweierlei Soßen **39,80 €**

Mixed-Fish-Platte

verschiedene Edelfische vom Grill, dazu Tintenfischtuben, Gambas, italienisches Gemüse
mit Rosmarinkartoffeln und Gemüsetagiatelle. **39,80 €**



Vegetarisch

Käsespätzle mit gedünsteten und gerösteten Zwiebeln dazu Blattsalat **10,90 €**

Gemüsegratin – verschiedene Gemüsesorten, Kartoffeln,
Rahmchampignons und Käse überbacken **9,80 €**

Kindergerichte – für jedes Kind gibt es ein Eis in der Waffel!

Pommes Frites mit Ketchup **3,90 €**

Spätzle mit Gemüse und Soße **4,20 €**

Paniertes Schnitzel mit Pommes Frites und Ketchup **6,90 €**

Putenschnitzel Natur mit Rahmchampignons und Spätzle **6,90 €**

Fußnoten Zusatzstoffe:

1 = mit Phosphat; 2 = mit Konservierungsstoffen; 3 = mit Farbstoffen; 4 = mit Geschmacksverstärker; 5 = mit Antioxidationsmittel;
6 = mit Süßungsmittel/n; 7 = mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; 8 = geschwefelt; 9 = geschwärzt; 10 = koffeinhaltig;
11 = chininhaltig; 12 = taurinhaltig; 13 = enthält eine Phenylalaminquelle (Aspartam)

Bitte verlangen Sie unsere Allergenkarte



Nachspeisen

Affogato – Espresso mit Vanilleeis	3,70 €
Fruchtiger Dessertteller – Vanilleeis mit Waldbeerenvariation und Sahne	5,90 €
Hausgemachte Pannacotta mit frischem Waldbeerenragout und Sahne	5,90 €
Zwetschgenröster mit Haselnusseis und Sahnehaube	6,90 €
Warmes Schokoladensoufflé mit Haselnusseis, Sahne und Schokoladensoße	9,50 €
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenragout und Puderzucker.	12,90 €
Gemischtes Eis mit Sahne – Erdbeere ³ , Vanille, Schokolade.	5,90 €
Eiskaffee mit Sahne	5,50 €

* Alle Eissorten enthalten pflanzliche Fette

Mein Tee und Kaffeespezialitäten



Glas Glühwein 3,90 €

Bio Big Bags, Glashaferl mit Teesäckchen für höchsten Teegenuss

Darjeeling Happy Valley Windsor 3,90 €

Früchtereigen – Äpfel, Hibiskus, Holunder abgerundet mit Orangen und Beeren, ohne Aromen . . . 3,90 €

Marokkanische Minze – Nana-Minze, marokkanisches Nationalgetränk 3,90 €

Kräuter Symphonie – Zitronenblätter, Melisse, Minze, Salbei 3,90 €



Original Meinl Kaffeespezialitäten

Espresso¹⁰ 2,10 €

Espresso¹⁰ Macchiato 2,80 €

Caffè Crema 2,80 €

Cappuccino¹⁰ 2,90 €

Caffè Latte¹⁰ 4,30 €

Tasse Kaffee¹⁰ koffeinfrei 2,80 €

Haferl Kaffee¹⁰ 3,80 €

Frühstück
 (nur auf Vorbestellung
 und auch für Nicht-Hotelgäste)
 von 7.30–10.00 Uhr
Pro Person nur 13,90 €
 (Kaffee und Säfte inbegriffen)



Weißwein im Glas (0,2 l)

Weinschorle0,5 l **6,90 €**

Trittenheimer Altärchen – Riesling, Qualitätswein, Weinhaus Edwin Hoffmann,
Trittenheim Mosel (feinherb – lieblich) **5,90 €**

Rödelseer Schloßberg – Müller-Thurgau, Qualitätswein, Kitzingen, Franken (trocken, mild) **5,90 €**

Topf, Grüner Veltliner – Qualitätswein, Straß, Niederösterreich (trocken, würzig) **5,90 €**

Pinot Grigio, I.G.T. – Villa Santa Flavia, Trebaseleghe, Delle Venezie, Italien (trocken) **5,40 €**

Trittenheimer Altärchen, Weißer Burgunder, Qualitätswein, Weinhaus Edwin Hoffmann,
Trittenheim Mosel (trocken, sehr fruchtig) **6,80 €**

Edition3 Winzer, Silvaner, Qualitätswein, Sommerach **6,10 €**

Roséwein im Glas (0,2 l)

Kallstadter Kobnert – Portugieser Weißherbst, Qualitätswein, Kallstadt, Pfalz (halbtrocken) **5,40 €**

Rings Rosé – Spätburgunder mit Cabernet Sauvignon, Qualitätswein, Winzerei Rings,
Freinsheim, Pfalz (trocken) **6,80 €**

Rotwein im Glas (0,2 l)

Kallstadter Kobnert – Portugieser, Qualitätswein, Kallstadt, Pfalz (feinherb) **5,40 €**

Kallstadter Kobnert – Dornfelder, Qualitätswein, Kallstadt, Pfalz (trocken) **5,40 €**

Collegium Wirtemberg – Trollinger mit Lemberger, Qualitätswein, **Weingärtner Rotenberg**,
Uhlbach, Württemberg (halbtrocken) **5,40 €**

Merlot, I.G.T. – Villa Santa Flavia, Trebaseleghe, Delle Venezie, Italien (trocken, leicht) **5,40 €**

Montes Reserva – Cabernet Sauvignon, Montes S.A., D.O. Valle de Colchagua, Chile
(trocken, fruchtig, gehaltvoll) **6,30 €**

Topf, Zweigelt – Qualitätswein, Straß Niederösterreich (trocken, würzig, fruchtig) **5,80 €**

* alle Weine enthalten Sulfite

Durstlöcher und Biere



Alkoholfreie Getränke

Coca Cola ^{3,10}0,2 l	...	2,50 €				
Coca Cola ^{3,10}0,4 l	...	3,90 €				
Coca Cola light ^{6,13}0,2 l	...	2,50 €				
Coca Cola light ^{6,13}0,4 l	...	3,90 €				
Fanta ^{2,5}0,2 l	...	2,50 €	0,4 l	...	3,90 €
Sprite ²0,2 l	...	2,50 €	0,4 l	...	3,90 €
Spezi ^{2,5,10}0,2 l	...	2,50 €	0,4 l	...	3,90 €
Apfelsaftschorle0,2 l	...	2,50 €	0,4 l	...	3,90 €
Orangensaftschorle0,2 l	...	2,50 €	0,4 l	...	3,90 €
Traubensaftschorle0,2 l	...	2,50 €	0,4 l	...	3,90 €
Johannisbeerschorle (Nektar)0,2 l	...	2,50 €	0,4 l	...	3,90 €
Maracujaschorle (Nektar)0,2 l	...	2,50 €	0,4 l	...	3,90 €
Rhabarberschorle0,2 l	...	2,70 €0,4 l	...	4,00 €	
Tafelwasser0,2 l	...	2,00 €0,4 l	...	3,00 €	
Mineralwasser0,25 l	...	2,80 €0,75 l	...	5,90 €	
Mineralwasser still0,25 l	...	2,80 €0,75 l	...	5,90 €	

Fassbiere „frisch gezapft“

Huber Weißes Original0,5 l	...	4,10 €			
Hofbräu Freising Urhell0,25 l	...	2,20 €0,5 l	...	3,90 €
Huber Weißes Original alkoholfrei0,5 l	...	4,10 €			
Radler ²0,25 l	...	2,20 €0,5 l	...	3,90 €
Hofbräu Export dunkel0,25 l	...	2,20 €0,5 l	...	3,90 €

Bierspezialitäten aus der Flasche

Huber Weißes leicht0,5 l	...	4,10 €
Hofbräu Urhell alkoholfrei0,5 l	...	3,90 €
Graf Ignaz Pilsner0,33 l	...	3,70 €
Kuchlbauer Turmweiße0,5 l	...	4,10 €
Alte Liebe – dunkles Weißbier0,5 l	...	4,10 €



Aperitifs/Cocktails/Longdrinks

1 Glas Prosecco	0,1 l.	3,60 €
Hugo Prosecco mit Holundersirup, Minze und Limette	0,2 l.	5,80 €
Aperol Spritz mit Sekt, Aperol und Soda	0,2 l.	5,80 €
Martini Bianco mit Eis und Zitrone	5 cl.	5,20 €

Unsere lokalen Klassiker

Hopfgold – Hauslikör aus der Hopfenwurzel gebrannt	2 cl	3,90 €
Sau-Schwanzl-Beißer	2 cl	3,90 €
Römergeist Kräuterlikör	2 cl	3,90 €

Brennerei Liebl Bad Kötzting



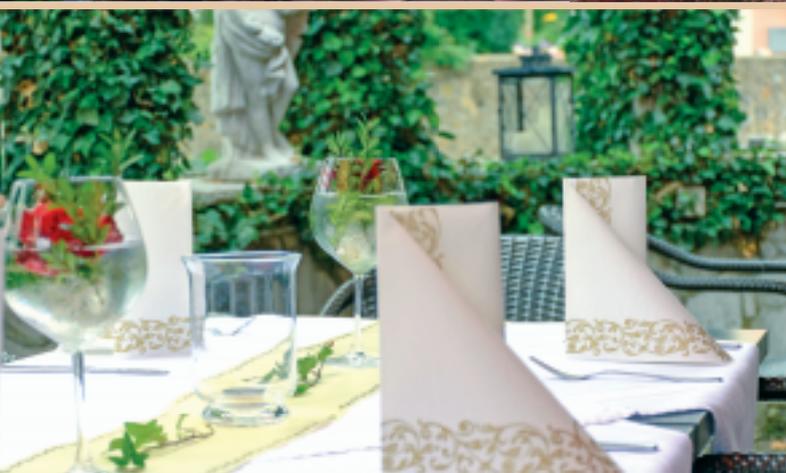
Weinbergpfirsich-Likör 25 % vol.	2 cl	3,90 €
Wildkirsch-Chili-Likör 25 % vol.	2 cl	4,50 €
Williamsbirnenbrand 40 % vol. (1 Jahr auf Steingut gereift)	2 cl	4,50 €
Obstbrand Apfel&Birne 40 % vol. (12 Monate im Holzfass gereift)	2 cl	3,50 €
Bärwurz 40 % vol.	2 cl	3,50 €
Bayerischer Kräuterlikör 35 % vol.	2 cl	3,50 €
Waldhimbeergeist 40 % vol.	2 cl	4,50 €
Haselnussbrand 40 % vol.	2 cl	3,90 €
Traubenkirschbrand 42 % vol.	2 cl	5,90 €
Marille Frucht+ 35 % vol. (hoch aromatisch)	2 cl	4,90 €
Mirabelle Frucht+ 35 % vol. (hoch aromatisch)	2 cl	5,50 €
Marillenbrand 40 % vol. (1 Jahr in Glasamphore gereift)	2 cl	5,50 €
Muskat-Traubenbrand 42 % vol. (wie Grappa nur besser!)	2 cl	5,50 €
Zwetschgenbrand 42 % vol.	2 cl	4,90 €
Coillmór Olorose Sherry Single Cask 46 % vol. (9 Jahre im Sherry Oloroso-Fass gereift, bayerischer Single Malt Whiskey)	2 cl	5,90 €

Impressionen





Sonnige Tage:
Genießen Sie die schöne
Zeit in unserem Biergarten



Feste und Feiern





Unser schönes Bayernland ist wegen seiner ländlichen Umgebung, der schönen Donau und seinem tief verwurzelten Brauchtum über alle Grenzen hinaus bekannt. Das Bayernland wurde der Gottesmutter als Patrona Bavariae (Schutzfrau Bayerns) geweiht. Aus dieser tiefen gläubigen Tradition des Bayern erwachsen viele der Gottesmutter geweihten Wallfahrtsstätten – und auch Heiligtümer der Freunde Gottes.

Der Christ glaubt, dass jene, die auf Erden Diener Gottes waren, in der Seligkeit des Himmels die angesehenen, mächtigen Freunde Gottes sind. Dieses Ansehen und diese Macht erweist sich dadurch, dass Gott die Gebete um ihre Fürbitte gern erhört, nicht selten auffallend, sogar wunderbar. Ein unfehlbares Urteil darüber gibt das Lehramt der Kirche, wenn es einen Verstorbenen heilig spricht. Dafür fordert es, dass beim Nachweis des heiligen Lebens Gott selber gleichsam den Beweis vollende, nämlich durch zwei Wunder, die auf die Anrufung eines Dieners Gottes geschehen. Wo sich nun der Ruf eines heiligmäßigen Lebens ausbreitet, fassen leidbeladene Menschen Vertrauen zu solchen Personen und suchen in ihren Anliegen deren Vermittlung bei Gott. Darum rufen und beten sie zum Beispiel nach frommem Brauch neun Tage lang (eine Novene) um die Fürbitte eines Dieners und Freundes Gottes.

Hl. Anna Schäffer

Zitat Anna Schäffer:

„Liebe wächst im Leiden“

„Geh nur an mein Grab, ich versteh Dich schon!“

In Mindelstetten (12 km von Bad Gögging, an der B 299 Richtung Denkendorf) wurde Anna Schäffer am 18.02.1882 als Tochter eines Schreiners geboren. Als Anna 1894 zur ersten hl. Kommunion gehen durfte, bot sie ihr Leben dem Heiland als Opfer an. 1896 ist ihr der Heiland erschienen und hat ihr ein großes, langes Leiden angekündigt. Am 4. Februar 1900 stürzte sie in einen großen Kessel kochender Lauge. Es folgten 25 Jahre unbeschreiblicher Leiden. Fast täglich brachte ihr der eifrige Seelsorger die heilige Kom-

munion. Sie sprach einmal: „Wenn mir jemand die Wahl ließe, entweder ganz gesund zu sein und alle nur erdenklichen Freuden zu genießen, und dafür keine Kommunion zu empfangen, oder Tag und Nacht die grässlichsten Schmerzen ohne Schlaf zu erdulden, aber alle Tage die heilige Kommunion zu empfangen, so würde ich das letztere wählen.“ Am 5. Oktober 1925 starb diese treue Opferseele, erst 43-jährig, eines heiligmäßigen Todes.

Der kleine Bernhard

Zitat Bernhard:

„Wenn ich einmal Priester werde, möchte ich dorthin gehen, wo es keinen Glauben gibt.“

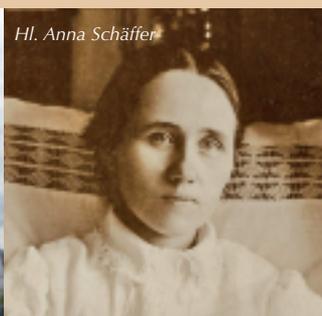
Lebensbild des heiligmäßigen Bernhard Lehner von Herrngiersdorf (1930–1944). Bernhard Lehner wurde in Herrngiersdorf (ca. 20 km von Bad Gögging entfernt Richtung Schierling/Lanquaid) am 4. Januar 1930 geboren. Er ging in die Volksschule Semerskirchen und besuchte fast jeden Tag die hl. Messe. Als sich seinen Eltern die Frage aufdrängte, was er einmal werden sollte, überraschte er seine Eltern mit dem Entschluss:

„Ich will Priester werden!“ So trat er dann in das Bischöfliche Knabenseminar Obermünster ein. Bernhard war ein fröhlicher Junge, er verstand Scherz und Spaß und machte froh mit. Auch in den Studienjahren hatte er seine Freude an Spiel und Sport. Sein Direktor lobte ihn als einen seiner besten Fußballspieler. Anfang Dezember 1943 erkrankte er infolge einer Erkältung an septischer Diphtherie. Es kamen verschiedene Lähmungen hinzu und er konnte am Ende durch die Lungenlähmung kaum noch atmen. Niemals hatte er gejamert, und als er um seine Schmerzen gefragt wurde, sagte er: „Jesus hat noch mehr gelitten!“ Dem Heiland zuliebe hielt er alles aus. Eine Krankenschwester, die schon viele sterben sah, sagte: „Der ist gestorben wie ein Heiliger, so etwas habe ich bei einem Vierzehnjährigen noch nicht gesehen!“ Zu seinen weinenden Angehörigen sagte er: „Ich gehe ja zum Heiland in den Himmel, da dürft ihr nicht weinen!“

Der 24. Januar 1944 brachte die Erlösung: Abends um sechs Uhr vollendete er sein Leiden und sein Leben.



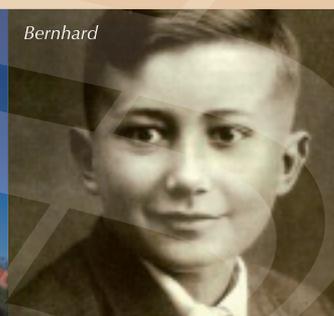
Wallfahrtskirche



Hl. Anna Schäffer



Wallfahrtskirche



Bernhard

Hotelzimmer und Preise



Grüß Gott
und herzlich willkommen im Restaurant und Gasthof

„Zur Sonne“

Gerne würden wir Sie bei uns in Bad Gögging, im wunderschönen Hopfenland Hallertau als Gäste willkommen heißen. Unser bereits in dritter Generation geführtes Familienhotel liegt im Herzen des traditionellen Kurzentrums, direkt gegenüber des römischen Museums in der alten St.-Andreas-Kirche. Dieses gehört seit 2021 zum UNESCO-Weltkulturerbe.

In unserer Preisliste finden Sie verschiedene Angebote, zum Beispiel unsere Wochenpauschale mit Halbpension und reichhaltigem Frühstück.

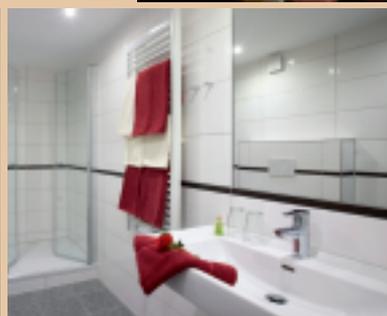
Während Ihres Aufenthalts bieten wir Ihnen Vier-Gänge-Menüs und außerdem verschiedene Highlights, wie unseren Steakabend, unser Gourmetmenü, Candle-Light-Dinner und vieles mehr. Jeder Mittwoch Abend wird von bayerischer Wirtshausmusik begleitet.

Besonderes Flair in gepflegter Atmosphäre bietet unser Wintergarten mit angrenzender Biergartenterasse. Bei schönem Wetter servieren wir dort unsere Menüfolge.

Unsere Verbundenheit zu unserer Heimat und Tradition werden Sie nicht nur an unserer Küche erkennen, es ist eine eigene Lebensart, die wir versuchen, zu vermitteln.

Pfüa Gott – schön wär's, wenn wir Sie als unsere Gäste begrüßen dürften!

Ihre Familie Haunschild





Preisliste

In der folgenden Preisliste finden Sie den Tagespreis sowie den Preis für unsere Wochenpauschale. Die Halbpension können Sie ab 2 Tagen in Anspruch nehmen.

Alle Zimmer sind mit Dusche/WC, Föhn, TV, Telefon und WLAN ausgestattet. Für KFZ sind Parkplätze im Hof vorhanden. Für Fahrradtouristen bieten wir eine abschließbare Unterstellmöglichkeit für Fahrräder. (Treppenlift vorhanden)



Übernachtung / Frühstücksbuffet
Halbpension

Einzelzimmer
60,- €
75,- €

Doppelzimmer
ab 55,- € pro Pers./Tag
ab 70,- € pro Pers./Tag

Kurtaxe

2,10 € Pers./Tag

Beistellbett Übernachtung / Frühstücksbuffet
Beistellbett Halbpension
Doppelzimmer Einzelnutzung inkl. Frühstück

Kinder
25,- €
35,- €

Erwachsene
35,- €
40,- €
ab 75,- €

Wochenpauschale pro Person im Doppelzimmer

ab **420,- €**

7 x Übernachtung 6 x Halbpension, jeden Mittwoch Wirtshausmusik,
Vier-Gänge-Menüs, Schlemmerplatten
Steakabend, Gourmet-Menü und Candle-Light-Dinner

im Einzelzimmer 455,- €





Restaurant Gasthof „Hotel zur Sonne“
Hotelgasthof zur Sonne GmbH
Trajanstraße 3–5 · 93333 Bad Gögging · Telefon: (0 94 45) 95 47-0 · Fax: 2 15 76
info@hotelgasthof-zur-sonne.de · www.hotelgasthof-zur-sonne.de

Öffnungszeiten unseres Restaurants:

Montag und Dienstag von 17.00 bis 23.00 Uhr

Mittwoch bis Samstag von 8.00 bis 15.00 Uhr und 17.00 bis 23.00 Uhr.

Sonntags von 8.00 bis 15.00 Uhr. Spätere Hotelanreise nach Vereinbarung.

Warme Küche von 11.00 bis 14.00 Uhr und von 17.00 bis 20.30 Uhr.