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

Jeden Montagabend
Holledauer-Menü

Pfannkuchensuppe
***
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes
oder
Bayerischer Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln
dazu
knackige Blattsalate in feinem Dressing
***
Apfelküchl mit Vanilleeis und Sahne

Pro Person 28,90 €

Unserer Themenabende

Jeden Dienstagabend
Saftige Steaks vom Grill

mit pikanten Steaksaucen, Kräuterbutter und Weißbrot.
Dazu gibt es knackige Salate
mit feinem Joghurtdressing
und als Beilagen stehen Ihnen zur Wahl:
Gratinkartoffeln oder Pommes Frites.

Nackensteak 14,90 €
Schweinssteak 14,90 €
Putensteak 16,90 €
Rinderlendensteak 22,90 €

Jeden Mittwochabend

bei bayerischer Wirtshausmusik

Biogerichte sowie Gerichte aus der Region

Böfflamotte vom Bad Gögginger Weiderind
und hausgemachte Spätzle mit Eiern vom Prillerhof aus Wildenberg
17,90 €

***

Bio-Hähnchenbrust in der Knusperpanade
auf selbstgemachten Tagliatelle vom Prillerhof
21,90 €

***

Fangfrische Forelle aus der Fischzucht Seeliger,
mit Petersilienkartoffeln vom Zinnerbauern aus Heiligenstadt
(nur auf Vorbestellung)
18,90 €

Unserer Themenabende

Jeden Donnerstagabend
Gourmet-Menü

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

***

Rinderkraftbrühe mit Schinken-Knödel[1,2,4,5]

***

Gebratenes Zanderfilet auf Kräuter Tagliatelle mit Gemüsestreifen
oder
Rinderlendensteak an Rosmarin-Zweigelt-Jus auf Grillgemüse

***

Hausgemachte Pannacotta[16]
mit Waldbeeren-Variation und Sahnehaube

Pro Person 29,80 €

Unsere beliebten Hausessen und Themenabende

KLAUSHOF TIERWOHL

Mittwoch, Donnerstag und Samstag:

Ofenfrischer Schweinebraten vom Strohschwein
mit Reiberknödel[2,5] und Sauerkraut . . . . . **13,90 €**
Kleine Portion . . . . . **11,90 €**

Jeden Freitagabend
Candle-Light-Dinner

Knackige Salate mit Tomate-Mozzarella
***
Suppe der Saison
***
Seehecht an Grillgemüse mit Rosmarinkartoffeln
oder
Schweinesteak an Pfeffer-Cognac-Soße[14], zartes Gemüse und Röstitaler
***
Vanilleeis mit frischem Waldbeerenragout und Sahnehäubchen

pro Person 28,90 €

Jeden Samstagabend
Schlemmerplatte für zwei Personen

Mixed-Fish-Platte 45,50 €
Traumschiffplatte 45,50 €

Mehr auf Seite 7!

Aus dem Suppentopf

Pfannkuchensuppe . . . . . **4,90 €**

Leberspätzlesuppe[15] . . . . . **4,90 €**

Unsere Klassiker

Salatteller . . . . . **4,90 €**

Schweinenackensteak vom Grill mit Kräuterbutter, Speckbohnen und Pommes Frites . . . . . **13,90 €**

Kleiner Filetteller – Schweinefilet mit Rahmchampignons,
zartem Gemüse, Butterspätzle und Käse überbacken . . . . . **11,50 €**

Hausteller – Schweinesteak mit verschiedenem Gemüse,
Hausmacher-Eierspätzle und Champignonrahmsoße . . . . . **12,90 €**

Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Pommes Frites und Ketchup . . . . . **12,90 €**

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 . . . . . **16,50 €**

Holzfäller-Nackensteak vom Rost mit Speckbohnen, Bratkartoffeln und Salatgarnitur . . . . . **15,50 €**

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Blattsalat, Pommes Frites und Preiselbeeren . . . . . **20,90 €**

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 mit frischem Schafskäse und Balsamicodressing mit Kürbiskernöl . . . . . **8,90 €**

Bunte Salate

Großer Salatteller mit frischem Schafskäse und Balsamicodressing mit Kürbiskernöl . . . . . **14,50 €**

Großer Salatteller mit gebackenen Champignonköpfen und Kräuterdip. . . . . **14,50 €**

Großer Salatteller mit Putensteakstreifen und gebratenen Zwiebeln . . . . . **15,90 €**

Großer Salatteller mit Rinderlendenstreifen und gebratenen Zwiebeln . . . . . **17,50 €**

Großer Salatteller mit gegrillten Edelfischen und Tintenfischtuben und Gambas
mit Balsamico-Essig und Kürbiskernöl . . . . . **17,90 €**

Fischspezialitäten

Buntbarsch in Eihülle gebacken
mit Petersilienkartoffeln, Frischkäsedip und Blattsalat. . . . . **14,90 €**

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

Pute, Schwein, Rind und Kalb

Putensteak

mit Ruccola, Grillgemüse und Käse überbacken, dazu Röstitaler . . . . . **17,50 €**

Schwäbischer Filetteller

Schweinemedaillons mit Rahmchampignons, Brokkoli, Karotten
hausgemachten Eierspätzle und Käse überbacken . . . . . **17,50 €**

Grillteller

Steaks von Rind, Schwein und Pute mit Kräuterbutter, Karotten,
Speckbohnen[2,5], Pommes Frites, Steaksoße und Dip . . . . . **21,50 €**

Cordon Bleu

Kalbsschnitzel mit Schinken[1,2,4,5] und Käse gefüllt,
dazu Pommes Frites, Blattsalat und Preiselbeeren . . . . . **22,90 €**

Schlemmerplatte für zwei Personen

Traumschiffplatte

Rinderlende, Schweinemedaillons und Steaks vom Rost mit Grilltomate, Speckscheibe[2,5],
Kräuterbutter, zartem Gemüse, Röstitalern und Spätzle, zweierlei Soßen . . . . . **45,50 €**

Mixed-Fish-Platte

verschiedene Edelfische vom Grill, dazu Tintenfischtuben, Gambas, Grillgemüse
mit Rosmarinkartoffeln und Kräutertagliatelle . . . . . **45,50 €**

Vegetarisch und für unsere Kleinen

Vegetarisch

Käsespätzle mit gedünsteten und gerösteten Zwiebeln dazu Blattsalat . . . . . **11,90 €**

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 . . . . . **4,50 €**

Spätzle mit Gemüse und Soße . . . . . **4,50 €**

Paniertes Schnitzel mit Pommes Frites und Ketchup . . . . . **7,90 €**

Putenschnitzel Natur mit Rahmchampignons und Spätzle . . . . . **7,90 €**

Fußnoten Zustatzstoffe:

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); 14= Säuerungsmittel; 15= kann Spuren von Haselnüssen, Eiern, Schalenfrüchten und Soja enthalten; 16= Vanillezucker und Vanillin

Nachspeisen

Apfelkücherl – mit Vanilleeis[15], Sahne, Zimt und Zucker . . . . . **7,90 €**

Affogato – Espresso mit Vanilleeis[15] . . . . . **4,20 €**

Fruchtiger Dessertteller – Vanilleeis[15] mit Waldbeerenvariation und Sahne . . . . . **6,50 €**

Hausgemachte Pannacotta[16] mit frischem Waldbeerenragout, Schokostange und Sahne . . . . . **6,50 €**

Zwetschgenröster mit Haselnusseis[15] und Sahnehaube . . . . . **7,50 €**

Warmes Schokoladensoufflé mit Haselnusseis[15], Sahne und Schokoladensoße . . . . . **10,50 €**

Kaiserschmarrn[16] mit Zwetschgenragout und Puderzucker. . . . . **13,90 €**

Gemischtes Eis mit Sahne – Erdbeere[3], Vanille[15], Schokolade[15] . . . . . **5,90 €**

Eiskaffee[15] mit Sahne . . . . . **5,90 €**

* Alle Eissorten enthalten pflanzliche Fette

Meinl Tee und Kaffeespezialitäten

Glas Glühwein . . . . . **4,50 €**

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

Espresso[10] . . . . . **2,50 €**

Espresso[10] **Macchiato** . . . . . **3,00 €**

Caffè Crema . . . . . **2,80 €**

Cappuccino[10] . . . . . **3,70 €**

Caffè Latte[10] . . . . . **4,70 €**

Tasse Kaffee[10] **koffeinfrei** . . . . . **2,80 €**

Haferl Kaffee[10] . . . . . **4,70 €**

Jeder Kaffee auch
mit pflanzlicher Milch
0,50 € Aufpreis

Weißwein im Glas (0,2 l)

Weinschorle . . . . . 0,5 l . . . . **7,50 €**

Volkacher Kirchberg – Kerner Qualitätswein, Volkach-Astheim, Weinbau R. Wolfahrt, Franken (feinherb) . . . . . **5,90 €**

Rödelseer Schloßberg – Müller-Thurgau, Qualitätswein, Kitzingen, Franken (trocken) . . . . . **6,50 €**

Topf, Grüner Veltliner – Qualitätswein, Straß, Niederösterreich (trocken) . . . . . **6,50 €**

Pinot Grigio, I.G.T. – Villa Santa Flavia, Trebaseleghe, Delle Venezie, Italien (trocken) . . . . . **6,20 €**

Edition3 Winzer, Silvaner, Qualitätswein, Sommerach (trocken) . . . . . **6,50 €**

Leopard's Leap, Sauvignon Blanc, Kapweinland, Südafrika (trocken) . . . . . **6,90 €**

Roséwein im Glas (0,2 l)

Kallstadter Kobnert – Portugieser Weißherbst, Qualitätswein, Kallstadt, Pfalz (halbtrocken) . . . . . **5,90 €**

Rings Rosé – Spätburgunder mit Cabernet Savignon, Qualitätswein, Winzerei Rings, Freinsheim, Pfalz (trocken) . . . . . **7,50 €**

Rotwein im Glas (0,2 l)

Kallstadter Kobnert – Portugieser, Qualitätswein, Kallstadt, Pfalz (feinherb) . . . . . **5,90 €**

Kallstadter Kobnert – Dornfelder, Qualitätswein, Kallstadt, Pfalz (trocken) . . . . . **6,50 €**

Merlot, I.G.T. – Villa Santa Flavia, Trebaseleghe, Delle Venezie, Italien (trocken, leicht) . . . . . **6,80 €**

Montes Reserva – Cabernet Sauvignon, Montes S.A., D.O. Valle de Colchagua, Chile (trocken) . . . . **6,90 €**

Topf, Zweigelt – Qualitätswein, Straß, Niederösterreich (trocken, würzig, fruchtig) . . . . . **6,50 €**

Faustino VII Tinto – Tempranillo, Rioja (trocken) . . . . . **6,90 €**

* alle Weine enthalten Sulfite

Durstlöscher und Biere

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola[3,10]	0,2 l	**2,50 €**		
Coca Cola[3,10]	0,4 l	**4,10 €**		
Coca Cola light[6,13]	0,2 l	**2,50 €**		
Coca Cola light[6,13]	0,4 l	**4,10 €**		
Fanta[2,5]	0,2 l	**2,50 €**	0,4 l	**4,10 €**
Sprite[2]	0,2 l	**2,50 €**	0,4 l	**4,10 €**
Spezi[2,5,10]	0,2 l	**2,50 €**	0,4 l	**4,10 €**
Apfelsaftschorle	0,2 l	**2,50 €**	0,4 l	**4,10 €**
Orangensaftschorle	0,2 l	**2,50 €**	0,4 l	**4,10 €**
Traubensaftschorle	0,2 l	**2,50 €**	0,4 l	**4,10 €**
Johannisbeerschorle (Nektar)	0,2 l	**2,50 €**	0,4 l	**4,10 €**
Maracujaschorle (Nektar)	0,2 l	**2,50 €**	0,4 l	**4,10 €**
Rhabarberschorle	0,2 l	**2,70 €**	0,4 l	**4,20 €**
Tafelwasser	0,2 l	**2,00 €**	0,4 l	**3,20 €**
Mineralwasser	0,25 l	**2,80 €**	0,7 l	**5,90 €**
Mineralwasser still	0,25 l	**2,80 €**	0,7 l	**5,90 €**

Fassbiere „frisch gezapft“

Huber Weißes Original			0,5 l	**4,50 €**
Hofbräu Freising Urhell	0,25 l	**2,40 €**	0,5 l	**4,30 €**
Huber Weißes Original alkoholfrei			0,5 l	**4,50 €**
Radler[2]	0,25 l	**2,40 €**	0,5 l	**4,30 €**
Hofbräu Export dunkel	0,25 l	**2,40 €**	0,5 l	**4,30 €**

Bierspezialitäten aus der Flasche

Huber Weißes leicht	0,5 l	**4,50 €**
Hofbräu Urhell alkoholfrei	0,5 l	**4,30 €**
Graf Ignaz Pilsner	0,33 l	**3,80 €**
Kuchlbauer Turmweiße	0,5 l	**4,50 €**
Alte Liebe – dunkles Weißbier	0,5 l	**4,50 €**

Aperitifs/Cocktails/Longdrinks, Sekt und Spirituosen

Aperitifs/Cocktails/Longdrinks

1 Glas Prosecco	0,1 l	**3,60 €**
Hugo Prosecco mit Holundersirup, Minze und Limette	0,2 l	**6,50 €**
Aperol Spritz mit Sekt, Aperol und Soda	0,2 l	**6,50 €**
Lillet Wild Berry	5 cl	**6,50 €**

Unsere lokalen Klassiker

Hopfengold – Hauslikör aus der Hopfenwurzel gebrannt	2 cl	**3,90 €**
Sau-Schwanzl-Beißer	2 cl	**3,90 €**

Brennerei Liebl Bad Kötzting

LIEBL
Spezialitäten Brennerei
Whisky Destillerie

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 erwuchsen 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 Kommunion. 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:

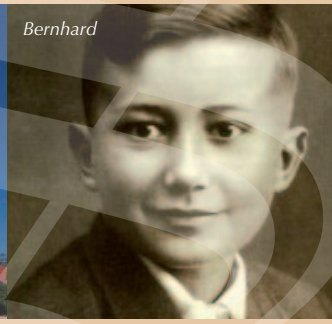
„Wenn ich einmal Priester werde, möchte ich dorthin gehen, wo es keinen Glauben gibt.“

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 Fuballspieler. Anfang Dezember 1943 erkrankte er infolge einer Erkältung an septischer Diphterie. Es kamen verschiedene Lähmungen hinzu und er konnte am Ende durch die Lungenlähmung kaum noch atmen. Niemals hatte er gejammert, 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

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 UNECSO-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 Biergartenterrasse. 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)

	Einzelzimmer	Doppelzimmer
Übernachtung / Frühstücksbuffet	60,– €	ab 55,– € pro Pers./Tag
Halbpension	75,– €	ab 70,– € pro Pers./Tag
Kurtaxe	2,10 € Pers./Tag	

	Kinder	Erwachsene
Beistellbett Übernachtung / Frühstücksbuffet	25,– €	35,– €
Beistellbett Halbpension	35,– €	40,– €
Doppelzimmer Einzelnutzung inkl. Frühstück		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.