

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



Unserer Themenabende



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 17,90 €

Rinderlendensteak 23,90 €



Jeden Mittwochabend **Gerichte aus der Region**

Böfflamotte vom Bad Gögginger Weiderind
und hausgemachte Spätzle mit Eiern vom Prillerhof aus Wildenberg

17,90 €

Fangfrische Forelle Müllerin Art aus der Fischzucht Seeliger,
mit Petersilienkartoffeln vom Zinnerbauern aus Heiligenstadt

19,90 €

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 Pannacotta¹⁶
mit Waldbeeren-Variation und Sahnehaube

Pro Person 29,80 €



Mittwoch, Donnerstag und Samstag:

**KLAUSHOF
TIERWOHL**

Ofenfrischer Schweinebraten vom Strohschwein

mit Reiberknödel^{2,5} und Sauerkraut **13,90 €**

Kleine Portion. **11,90 €**

Jeden Freitagabend Genießer Menü

Knackige Salate mit gebackenen Champignonköpfen

Suppe der Saison

Seehecht an Grillgemüse mit Rosmarinkartoffeln

oder

Schweinesteak an Pfeffer-Cognac-Soße¹⁴, 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 €

Leberspätzlesuppe¹⁵ 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 Champignonrahmsauce 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 Röstitalern² 13,90 €

Putenmedaillons an Röstitalern² mit Rahmchampignons und Blattsalat 17,50 €

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

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Blattsalat, Pommes Frites und Preiselbeeren 21,90 €

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



Vorspeise

Knackige Salate mit frischem Schafskäse und Balsamicodressing mit Kürbiskernöl 9,80 €

Bunte Salate

Großer Salatteller mit frischem Schafskäse und Balsamicodressing mit Kürbiskernöl 15,50 €

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

Großer Salatteller mit Putensteakstreifen und gebratenen Zwiebeln 16,90 €

Großer Salatteller mit Rinderlendenstreifen und gebratenen Zwiebeln 17,90 €

Großer Salatteller mit gegrillten Edelfischen und Tintenfischtube und Gamba
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, Petersilienkartoffeln und Blattsalat 18,90 €



Pute, Schwein, Rind und Kalb

Putensteak

mit Ruccola, Grillgemüse und Käse überbacken, dazu Röstitaler 17,90 €

Schwäbischer Filetteller

Schweinemedallions 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 23,90 €

Schlemmerplatte für zwei Personen

Traumschiffplatte

Rinderlende, Schweinemedallions und Steaks vom Rost, 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 Kräutertagiatelle 45,50 €



Vegetarisch

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

Gemüsegratin – verschiedene Gemüsesorten, Kartoffeln,
Rahmchampignons und Käse überbacken 10,90 €

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

Pommes Frites mit Ketchup 4,50 €

Spätzle mit Gemüse und Bratensoße 4,50 €

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

Putenschnitzel Natur mit Rahmchampignons und Spätzle. 8,90 €

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); 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 Sahnahaube	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

Espresso¹⁰ 2,50 €

Espresso¹⁰ Macchiato 3,00 €

Tasse Kaffee 2,80 €

Cappuccino¹⁰ 3,70 €

Caffè Latte¹⁰ 4,70 €

Tasse Kaffee¹⁰ koffeinfrei 2,80 €

Haferl Kaffee¹⁰ 4,70 €





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 Sauvignon, 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



Alkoholfreie Getränke

Coca Cola ^{3,10}	0,2 l	2,50 €		
Coca Cola ^{3,10}	0,4 l	4,10 €		
Coca Cola zero ^{6,13}	0,2 l	2,50 €		
Coca Cola zero ^{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

1 Glas Prosecco	0,1 l.	3,60 €
Hugo Prosecco mit Holundersirup, Minze und Limette	0,2 l.	6,90 €
Aperol Spritz mit Sekt, Aperol und Soda	0,2 l.	6,90 €
Lillet Wild Berry	0,2 l.	6,90 €

Unsere lokalen Klassiker

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

Brennerei Liebl Bad Kötzing



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.







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 (Schutzherrin 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.“

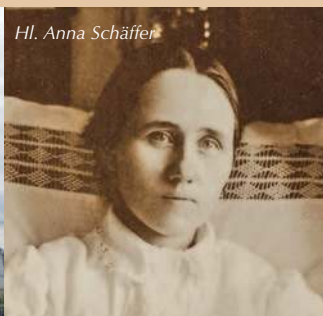
Lebensbild des heiligmäßigen Bernhard Lehner von Herrngiersdorf (1930–1944). Bernhard Lehner wurde in Herrngiersdorf (ca. 20 km von Bad Gögging entfernt Richtung Schierling/Lanquaid) am 4. Januar 1930 geboren. Er ging in die Volksschule Semerskirchen und besuchte fast jeden Tag die hl. Messe. Als sich 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 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

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 kulinarische Highlights.

Besonderes Flair in gepflegter Atmosphäre bietet unser Wintergarten mit angrenzender Biergartenterrasse. Bei schönem Wetter servieren wir dort unsere Menüfolge. Zum Verweilen lädt auch unsere neue Dachterrasse ein.

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 2026

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
mit Halbpension

Einzelzimmer
65,- €
80,- €

Doppelzimmer
ab 60,- € pro Pers./Tag
ab 75,- € pro Pers./Tag

Kurtaxe

2,10 € Pers./Tag

Doppelzimmer Einzelnutzung inkl. Frühstück

ab 80,- €

Wochenpauschale pro Person im Doppelzimmer

ab **455,- €**

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

im Einzelzimmer 476,- €



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, Dienstag und Freitag von 17.00 bis 23.00 Uhr

Mittwoch, Donnerstag und 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 (im Rahmen der Öffnungszeiten) von 11.00 bis 14.00 Uhr und von 17.00 bis 20.30 Uhr.