

Sonne in Karlsruhe – Stupferich



Lieber Gast, schön, dass Sie bei uns sind!

Bei uns in der Sonne kochen wir so, wie wir es selbst gern haben – frisch zubereitet, handwerklich gemacht und mit Blick auf Qualität.

Unsere Küche ist der badischen Kochkunst verbunden und lebt von der sorgfältigen Auswahl regionaler Zutaten.

Patrick Kunz führt seit Juli 2025 das Haus Sonne in dritter Generation – als leidenschaftlicher Koch und Gastgeber, mit Respekt vor dem Gewachsenen und Freude am Weiterdenken.

Unsere Familientradition reicht bis 1953 zurück, als **Emil und Maria Kunz** den Gasthof „Zur Sonne“ mit vier Gästezimmern und angeschlossener Metzgerei übernahmen.

Ab 1989 wurde das Haus von **Hubert und Angela Kunz** mit großem Engagement geprägt; heute setzt **Patrick Kunz** diese gewachsene Geschichte mit Hingabe fort.

Was uns ausmacht sind nicht nur Rezepte sondern Menschen: ein Team, das mit Können und Herzlichkeit arbeitet, und eine Küche, in der Frische kein Versprechen sondern Alltag ist. Was uns trägt ist die Freude an dem was wir jeden Tag tun und an den Menschen, die bei uns zu Gast sind.

Wir wünschen Ihnen eine genussvolle Zeit bei uns und guten Appetit

Ihre Familie Kunz & das Sonne-Team

Für Ihren Aufenthalt

Allergien & Unverträglichkeiten

Ihr Wohlbefinden ist uns wichtig! Daher bitten wir freundlich unser Serviceteam auf Allergien oder Unverträglichkeiten hinzuweisen – wir halten eine Liste der Allergene für Sie bereit und Sie erhalten ein Formblatt zum Eintragen – dieses geben wir direkt an unsere Küche weiter.

Zusatzkarte

Unsere regelmäßig wechselnde **Zusatzkarte** ergänzt die Speisekarte um weitere Gerichte.



Für unsere kleinen Gäste

Unsere kleinen Gäste liegen uns am Herzen. Für sie gibt es eine **Kinder-Speisekarte**, Malstifte und kleine Spiele für zwischendurch. Kinderhochstühle stehen bereit und im Sanitärbereich finden Sie eine Wickelauflage.

So soll sich die ganze Familie bei uns wohlfühlen.

Barrierefreiheit

Unser Restaurant sowie der Sanitärbereich sind barrierefrei zugänglich.

Ein Wort zu eventuellen Wartezeiten

In unserer Küche wird frisch gekocht und vieles noch von Hand gemacht.

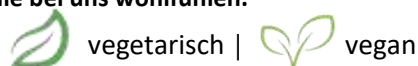
Das braucht Aufmerksamkeit, Zeit und manchmal ein paar Minuten mehr. Danke, dass Sie uns diese Zeit schenken! Auch bei Abholung bitten wir 1 Std. Vorlauf einzuplanen!

Gut zu wissen

Für kleine Alltagshelfer ist ebenfalls gesorgt: Eine **Ladestation für Mobiltelefone** finden Sie im Restaurant und **freies WLAN** steht Ihnen im ganzen Haus zur Verfügung.



Folgen Sie uns!





Hubert Kunz
Metzgermeister

Zu unserem Haus

Hausgemacht schmeckt einfach besser!

Wir produzieren noch selbst, nach alten Familienrezepturen. So können wir eine hochwertige Qualität unserer Gerichte und Waren garantieren. Unsere hausgemachten Maultaschen, Dosenwurst oder Bratwürste finden Sie in unserer Metzgerei oder 24/7 in unseren **Warenautomaten** auf der gegenüberliegenden Straßenseite.

Qualität, dafür stehen wir!

Deshalb liegt unser Hauptaugenmerk auf der sorgfältigen Auswahl und Verarbeitung aller Zutaten und Produkte.

Wir sind der Überzeugung, dass traditionelles Handwerk mit regionalen Zutaten nicht nur unseren hohen Ansprüchen entspricht, sondern sich auch in der Zufriedenheit unserer Gäste spiegelt.

Für Feierlichkeiten, Tagungen, Seminare oder private Zusammenkünfte

stehen drei Veranstaltungsräume zur Verfügung. Kulinarisch begleiten wir Ihre Anlässe flexibel – vom unkomplizierten Tellergericht über 2- oder 3-Gang-Menüs bis hin zu klassischen Buffets.

Viele Gerichte bereiten wir auch als **Catering zur Abholung** zu.



Patrick Kunz
Inhaber, Koch & Gastgeber

Zur Sonne gehört auch unser **3-Sterne-Hotel** mit 74 Zimmern in drei Kategorien. Ein Fitnessraum und unser reichhaltiges **Frühstücksbuffet** gehören hier ganz selbstverständlich dazu. Gerne können auch **Nicht-Hotel-Gäste bei uns auf Voranmeldung frühstücken**. Mehr dazu finden Sie auf unserer Webseite.

Hotel & Restaurant Sonne, Karlsruhe



Für den schnellen Draht, jetzt auch per WhatsApp
+49 173 2465095

*Wir freuen uns, wenn Sie wiederkommen
und auch über eine Google-Bewertung*





Hotel Sonne

Hotel - Restaurant - Metzgerei - Tagungen - Festlichkeiten

Hotel | Restaurant Sonne

Ankommen. Wohlfühlen. Regional genießen

Kleinsteinbacher Str. 2-6
D-76228 Karlsruhe, Stupferich
Inhaber: Patrick Kunz

Tel.: +49 (0) 721 - 79 08 10
Fax.: +49 (0) 721 - 79 08 11 30
E-Mail: info@sonne-karlsruhe.de

<http://www.sonne-karlsruhe.de>

Alle Preise verstehen sich in Euro; die gesetzliche Mehrwertsteuer sowie das Bedienungsgeld sind enthalten. | Sommer-Speisekarte 07.2026

© Hotel | Restaurant SONNE, 76228 Karlsruhe, <https://sonne-karlsruhe.de> Tischreservierungen:  0721 790810 | [WhatsApp](https://www.whatsapp.com/channel/00291a11111111111111) | [Email](mailto:info@sonne-karlsruhe.de)

Hausgemachte Suppen

- Gaisburger Marsch** | Ein Klassiker aus dem Schwäbischen – im Badischen verwurzelt.
deftiger Rindfleisch Eintopf mit Wurzelgemüse und Maultasche 6,90
- Herzhafte Gulaschsuppe**
aus reinem Rindfleisch | Zwiebeln | Paprika | Kartoffeln 6,90
- Cremige Kartoffelsuppe** 
fein abgeschmeckt mit Petersilie | knusprigen Kracherle 6,90

Vorspeisen

Vorspeisen

- Marktfrischer gemischter kleiner Salat** | mit gerösteten Kernen
ergänzt mit gebackenem Camembert  9,90
- Hausgemachter lauwarmer Maultaschen-Salat**
geschmälzte Zwiebeln | Tomaten | Paprika | Rucola 8,90
- Carpaccio vom Rinderfilet**
mit Basilikum-Pesto | Parmesan | Rucola 14,50
- Hausgemachter Schinken mit knusprigem Brotsalat**
Meerrettich-Vinaigrette | eingelegte Essigzwiebeln 10,50

Knackige Salat-Kreationen

- Gemischter Beilagen-Salat** | mit gerösteten Kernen | Hausdressing  6,50
- Bunte Salatbowl**
Knackige Blattsalate | frische Rohkostsalate 
Vinaigrette | geröstete Kerne | Brotkörbchen 13,90
- wahlweise mit hausgemachten Maultaschen 16,90
 - Pollo Fino (gebratene, ausgelöste Hähnchenkeule) 18,90

Unsere Restaurantzeiten

Unser Küchenteam ist von Montag bis inkl. Samstag ab 17.00 Uhr für Sie da.

Bestellungen für Speisen nehmen wir gerne bis 20.30 Uhr entgegen.

Sonn- und Feiertage haben unsere Restaurantmitarbeiter und das Küchenteam frei und wir haben geschlossen.

Der Hotelbetrieb ist davon nicht betroffen.

Für Veranstaltungen oder Gruppen öffnen wir unser Restaurant nach Absprache auch außerhalb dieser Zeiten.

Frühstücksbuffet täglich (Mo-So). gerne auch für Nicht-Hotel-Gäste nach Reservierung. Mehr Infos auf unserer Website.

Aus Tradition – Sonne Bewährtes

Vesperbrett mit Produkten unserer Metzgerei

Deftig und hausgemacht, zum Beispiel: Leber- und Griebenwurst | Schwartenmagen | roher und gekochter Schinken | Pfefferbeißer | dazu Butter | Landbrot | inkl. einem Obstler, der darf nicht fehlen!

19,90

Badischer Wurstsalat

aus eigener Lyoner | Zwiebeln | Tomaten | Gurke
dazu Pommes frites

13,90

▪ auf **Straßburger Art**: ergänzt mit feinen Käsestreifen

14,90

Hausgemachte Maultaschen | mit unserem Kartoffelsalat
geschmälzt mit Speck und Zwiebeln

15,90

Ein Stück kulinarische Heimat – Maultaschen haben ihren Ursprung in unserer Region.

Badischer Vesperteller

gekochtes Schweinerippchen | knusprigem Brotsalat
Zwiebelschmelze

14,50

Linsengemüse

mit geschmälzten, selbstgemachten Spätzle | hauseigenen Wienerle

14,10

▪ als **vegetarische Variante ohne Wienerle** 

10,90

Hauptgang | vegetarisch

Hausgemachte gratinierte Käsespätzle

mit knusprigen Röstzwiebeln

Eine Spezialität unseres Bundeslandes

12,30

Vegetarische Maultaschen | nach eigener Rezeptur

mit saisonaler Füllung | Röstzwiebeln | vegetarischem Kartoffelsalat

17,20

Hausgemachte Serviettenknödel

saisonales Rahmgemüse | gebratene Pilze

16,90

Hauptgang | vom Schwein

Goldgelb paniertes Schnitzel Wiener Art Pommes frites hausgemachtes Ketchup	17,50
Cordon bleu gefüllt mit magerem Schinken herzhaftem Käse selbstgemachte Spätzle Rahmsoße	20,50
Zartes Schweinefilet nach Jäger Art selbstgemachte Spätzle Champignonrahmsauce	21,30
Holzfäller-Steak in Meerrettichsauce Röstzwiebeln hausgemachte Kartoffelkräpfen	18,90

Hauptgang | vom Rind

Brisket Rinderbrust, gesmoked in Barbecuesauce geschmortes Paprikaragout gegrillter Mais hausgemachtes Kartoffelgratin	26,00
Zwiebelrostbraten nach Sonne-Art medium gebraten hausgemachte Maultasche Röstzwiebeln Bratensauce unsere Pommes frites	29,90

Hauptgang | vom Geflügel

Minutensteak von der Hähnchenkeule mit saisonalem Mischgemüse hausgemachte Kartoffelkräpfen	21,90
Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce selbstgemachte Spätzle	20,90

Beilagen und Saucen

Hausgemachte Pommes frites 	4,50
Selbstgemachte Spätzle 	4,50
Hausgemachte Kartoffelkrapfen 	4,50
Kräftige Bratensauce	1,80
Rahmsauce	2,10
Pfefferrahmsauce	2,50
Champignonrahmsauce	3,90

Auch unsere Saucen entstehen in eigener Küche auf Basis eines selbst gekochten Fonds und frischer Zutaten.

Mayonnaise selbstgemachtes Ketchup 	0,80
---	------

Zum Abschluss ein Dessert

Schlemmer-Becher 	
hausgemachte rote Grütze Vanilleeis Sahne	8,30
Nussknacker 	
Walnusseis Nüsse Schokoladensauce Sahne	8,30
Schoko-Brownie 	
mit Beerenragout Vanilleeis	9,90
Kleine Eisfreude 	
eine Kugel Eis Hippie-Keks	2,00
Eisbecher „Fürst Pückler Art“ 	
Schoko Vanille Erdbeere	5,30
▪ mit Sahnehäubchen	5,90
Affogato al caffè 	
heißer Espresso mit einer Kugel kaltem Vanilleeis	4,90
Kombination aus warm und kalt, cremig und intensiv	

Unsere Eissorten: Vanille | Erdbeere | Schokolade | Walnuss

Warm

Warme Getränke

Café Creme Tasse	3,30
Espresso Tasse	2,90
Doppelter Espresso	4,00
Cappuccino Tasse	3,70
Milchkaffee Tasse	3,70
Latte Macchiato Tasse	3,90
Heiße Schokolade Tasse	3,20
Feiner Tee Glas	3,00
Kamille Pfefferminz Kräutergarten Fenchel-Anis-Kümmel Sommerbeeren Sonne Asiens Earl Grey Klassik	

Aperitif | Longdrinks

Piccolo Sekt trocken ~11,5 vol%	0,20l	5,20
Kir Royal Sekt mit Cassis ~13,9 vol%		6,50
Aperol Spritz ~10,5 vol%	0,25l	7,90
Martini Bianco ~14,5 vol%	5cl	4,00
Campari Orange Soda ~10,5 vol%	0,25l	7,50
Whisky Cola ~11,4 vol%	0,25l	7,50
Wodka Lemon ~9,6 vol%	0,25l	7,50
Wodka Tonic Water ~10,0 vol%	0,25l	7,50
Wodka Red Bull ~13,0 vol%	0,25l	7,50
Lillet White Berry ~4,7 vol%	0,25l	7,50

Alkoholfreie Getränke

Wasser

Liebenzeller Mineralwasser	still classic	0,25 l	3,10
Liebenzeller Mineralwasser	still medium	0,50 l	4,50
Liebenzeller Mineralwasser	medium	0,75 l	6,50

Soft Drinks

Coca-Cola		0,33 l	3,80
Coca-Cola light		0,33 l	3,80
Fanta		0,33 l	3,80
Sprite		0,33 l	3,80
Mezzo Mix		0,33 l	3,80
Bitter Lemon	Schweppes	0,20 l	4,50

Säfte aus regionalem Anbau – Südpfalz Saft

Orangensaft		0,25 l	3,30
Apfelsaft	klar naturtrüb	0,25 l	3,30
Johannisbeersaft		0,25 l	3,30
Traubensaft	rot weiß	0,25 l	3,30
Kirschnektar		0,25 l	3,30
Birnensaft		0,25 l	3,30
Saftschorle	klein	0,25 l	3,10
Saftschorle	groß	0,50 l	5,00

Vom Fass, regional aus Karlsruhe | echt • badisch • gut

Brauerei HATZ Pils	0,30 l	4,00
Brauerei HATZ Pils	0,40 l	4,90
▪ feinherb, aromatisch, hopfig, Alkohol ~4,9 vol%		
Brauerei HATZ Export	0,30 l	4,00
Brauerei HATZ Export	0,50 l	5,20
▪ vollmundig, malzig, süffig, Alkohol ~5,2 vol%		
Brauerei HATZ Hefe-Weizen	0,30 l	4,10
Brauerei HATZ Hefe-Weizen	0,50 l	5,20
▪ bananig, nelkig, voller Geschmack der Hefe, Alkohol ~5,2 vol%		

Bier-Mischgetränke

Radler Brauerei HATZ Pils mit Limonade ~2,9 vol%	0,50 l	5,20
Cola-Bier Brauerei HATZ Pils mit Cola ~2,9 vol%	0,50 l	5,20

Flaschenbier

Brauerei HATZ Kristall-Weizen ~ 5,2 vol%	0,50 l	5,00
Brauerei HATZ dunkles Weizen ~5,2 vol%	0,50 l	5,00
Augustiner Helles im Steinkrug serviert ~5,2 vol%	0,50 l	5,50

Flaschenbier, alkoholfrei

Brauerei HATZ Pils ALKOHOLFREI 0,1 vol%	0,33 l	3,60
Erdinger Hefe-Weizen ALKOHOLFREI < 0,5 vol%	0,50 l	5,00

Weißwein

Chardonnay trocken ~ 12,5vol%	0,75 l	24,00
Weingut Schneider, Pfalz Altes Schlösschen		
Riesling trocken ~ 12,0vol%	1,00 l	26,00
Weingut Schneider, Pfalz Altes Schlösschen		
Riesling halbtrocken ~ 11,5vol%	1,00 l	26,00
Weingut Schneider, Pfalz Altes Schlösschen		
Grauburgunder trocken ~ 12,5vol%	0,75 l	23,50
Weingut Schneider, Pfalz Altes Schlösschen		
Weißburgunder trocken ~ 12,0vol%	0,75 l	23,50
Weingut Schneider, Pfalz Altes Schlösschen		

Roséwein

Spätburgunder Weißherbst trocken ~ 11,5vol%	1,00 l	27,00
Durbacher, Baden-Württemberg (Baden)		

Rotwein

Dornfelder trocken ~ 13,0vol%	1,00 l	26,00
Weingut Schneider, Pfalz Altes Schlösschen		
Spätburgunder trocken ~ 13,0vol%	1,00 l	30,90
Weingut Bötzing, Baden-Württemberg (Baden)		
Spätburgunder Elegance trocken ~ 12,5vol%		
Weinmanufaktur Weingarten, Baden	0,75 l	27,00
Trollinger mit Lemberger halbtrocken ~ 12,5vol%		
Heuchelberg Weingärtner, Baden-Württemberg	1,00 l	29,00

Schaumwein

Schloss Königstein Sekt weiß halbtrocken ~ 11vol%	0,75 l	19,00
ALKOHOLFREIER Sektgenuss weiß ~ 0,3vol%	0,75 l	19,00

Weißwein

Riesling trocken ~ 12,0vol%	0,10 l	3,30
Weingut Schneider, Pfalz Altes Schlösschen	0,25 l	6,90
Riesling halbtrocken ~ 11,5vol%	0,10 l	3,30
Weingut Schneider, Pfalz Altes Schlösschen	0,25 l	6,90
Grauburgunder trocken ~ 12,5vol%	0,10 l	3,30
Weingut Schneider, Pfalz Altes Schlösschen	0,25 l	6,90
Weißburgunder trocken ~ 12,0vol%	0,10 l	3,30
Weingut Schneider, Pfalz Altes Schlösschen	0,25 l	6,90

Roséwein

Spätburgunder Weißherbst trocken ~ 11,5vol%	0,10 l	3,60
Durbacher, Baden-Württemberg (Baden)	0,25 l	7,40

Rotwein

Dornfelder trocken ~ 13,0vol%	0,10 l	3,30
Weingut Schneider, Pfalz Altes Schlösschen	0,25 l	6,90
Spätburgunder trocken ~ 13,0vol%	0,10 l	3,50
Weingut Bötzing, Baden-Württemberg (Baden)	0,25 l	7,50
Trollinger mit Lemberger halbtrocken ~ 12,5vol%	0,10 l	3,30
Heuchelberg Weingärtner, Baden-Württemberg	0,25 l	6,90

Weinschorle

Weiß rosé rot ~ 5-7vol%	0,25 l	4,50
Weiß rosé rot ~ 5-7vol%	0,50 l	6,60

Schwarzwälder Obstbrand

Obstwasser Topinambur alle Sorten ~38-45 % Vol.	2 cl	3,00
Kirschwasser Zwetschgenwasser Mirabelle	2 cl	3,50
Himbeerwasser Williams Christ Birne	2 cl	3,50

Allerlei Spirituosen

Malteser Aquavit Kümmel-Schnaps ~40 % Vol.	2 cl	3,50
Ouzo 12 griechischer Anis-Schnaps ~38 % Vol.	2 cl	3,50
Grappa del Vecchio gereifter Tresterbrand ~40 % Vol.	2 cl	3,50
Wodka Gorbatschow ~37,5 % Vol.	2 cl	3,50
Gin farblose Spirituose mit Wacholder ~37,5 % Vol.	2 cl	3,90
Bacardi Rum ~37,5 % Vol.	2 cl	3,50

Whisky

Ballantines Scotch Whisky ~35 % Vol.	4 cl	8,50
Jack Daniels Tennessee-Whiskeys USA ~45 % Vol.	4 cl	8,50

Kräuterlikör

Jägermeister kräftiger, deutscher Kräuterlikör mit 35 % Vol.	2 cl	3,50
Ramazzotti auf Eis milder, italienischer Amaro mit 30 % Vol.	4 cl	5,20

Liköre

Eierlikör Crème-Likör ~20 % Vol.	2 cl	3,30
Baileys cremiger Sahne-Kakaolikör, Irland ~17 % Vol.	2 cl	3,80
Amaretto nussiges Aroma, Italien ~28 % Vol.	2 cl	3,80