

Klassiker

Vorspeise

Rindfleischsülzchen
Kleine Blattsalate
Schalotten-Vinaigrette

Suppe

Tiroler Gerstlsuppe

Salatbuffet | Antipasti | Frische Salate

Hauptgang

Original Faschiertes Butterschnitzel vom Kalb
Wilder Brokkoli
Drillinge

Dessert

Schwarzwälder Eisknödel

Weltoffen

Vorspeise

Wildwassergarnele
Knoblauch-Kräuterbutter
Knuspriges Baguette

Suppe

Shiitake Consommé
Grüner Spargel | Japanische Kammuschel

Salatbuffet | Antipasti | Frische Salate

Hauptgang

Filet von der Forelle
Zitronenbutter | Hopfenspargel
Tagliatelle

Dessert

Schoko-Olivenmousse

Vegetarisch

Vorspeise

Zucchini-Ricotta Röllchen
Tomaten-Paprika Letscho

Suppe

Cremesüppchen vom Rettich

Salatbuffet | Antipasti | Frische Salate

Hauptgang

Spinatknödel
Braune Butter | Grana Padano

Dessert

Schwarzwälder Eisknödel

Chef Rainer empfiehlt Ihnen heute

Champagner des Tages Agrapart & Fils, Les 7 Crus Brut NV

Eine Komposition aus vier Grand Cru und drei weiteren Lagen der Cote de Blancs. Darunter zwei mit 1er-Cru-Status. Im Schnitt 24 bis 36 Monate Hefelager. Supersoft, reichhaltig und zugleich delikat und puristisch, changierend von Honignoten mit Mandeln zu Pfirsich und Grapefruit. Ein Einstiegslevel, das es in sich hat, kein Markenchampagner unterhalb der Prestigecuvees kann damit. Helles Gelbgrün, Silberreflexe, anhaltende Mousseux. Zart nach Orangenesten, ein Hauch von Steinobst, dezent rauchige Nuancen, mineralischer Touch. Mittlerer Körper, straff strukturiert, weiße Apfelfrucht, feine Fruchtsüße im Abgang, saline Anklänge, ein finessenreicher Speisenbegleiter.

70

2017er Chardonnay „Bandkräfft“

Weingut Ernst Triebaumer, Rust, Neusiedlersee, Österreich

Leuchtendes Gelb, Silberreflexe. Mit feiner Kräuterwürze unterlegte gelbe Pfirsichfrucht, ein Hauch von Haselnuss, zart nach kandierte Orangenesten. Straff, elegante Textur, angenehme Holzwürze, feines Karamell, mineralischer Nachhall, bereits antrinkbar.

65

.2018er Grüner Veltliner „Wösendorfer Hochrain“

Weingut Veyder-Malberg, Wachau, Österreich

Rassig fokussiert, rasant frisch, pikant mineralisch und konzentriert in der Dichte. So macht sie Spaß, so ist sie unverwechselbar, so schmeckt man sie endlich mal, die Terrassenanlagen, auf denen die alten Reben stehen. Dicht im Kern auf der Zunge, mit einer Aromatik, die zwischen animierend gelb und durstlöschend grün changiert.

60

2021er Rose

Weingut Kollwentz, Neusiedlersee- Hügelland, Österreich

Helles, leuchtendes Rosa; feine Fruchtaromen nach Himbeeren und dunklen Beeren; würzig und jugendlich; frische, natürliche Kohlensäure am Gaumen; elegant und doch zugleich druckvoll; lang ausklingend.

45

2018er Merlot „Schützner Stein“

Weingut Prieler, Neusiedlersee, Österreich

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Zarte Holzwürze, etwas Cassis und schwarze Waldbeerenfrucht, Lakritze klingt an, schokoladig, mit einem Touch von reifen Feigen unterlegt. Komplex, saftig, dunkles Nougat, süßes, tragendes Tannin, Herzkirschen im Abgang, feinwürzig, elegant und bereits antrinkbar.

45 BIO

Wir Müllers lieben Champagner und sind stolz darauf, seit 2020 Ambassadeur bzw. Flagshiphotel des Champagnerhauses Bollinger sein zu dürfen.



Champagne Bollinger

Bollinger, Special Cuvée | 16

Bollinger, Rosé | 18

Champagne Dom Perignon

Dom Perignon, 2009 | 45

Cremant von der Loire

Langlois Château, Crémant Brut oder Rosé | 9

Winzersekt aus Österreich

Weingut Tement, Brut Nature Große Reserve | 12

Klassiker

Negroni, Gin | Campari | Martini rosso | 14

Alkoholfreie Apero

Sparkling Tea, Lysegron | 8

Jörg Geiger, Champagner – Bratbirne | 8

Jörg Geiger, Blanc de blancs Chardonnay | 11

Sonnenhof's einzigartige Weinwelt

Fragen Sie auch nach unserem Weinbuch mit über 1150 ausgesuchten Weinen aus den besten Weinbauregionen, vor allem aus Österreich und Europa. Chef Rainer unterstützt Sie gerne persönlich bei Ihrer Weinwahl. Gerne können Sie auch alle unsere Weine zu vergünstigten Vinothekepreisen mit nach Hause nehmen.

Der Gault&Millau Österreich zeichnet unsere Weinkarte zu Weinkarte des Jahres 2022. Wir sind überglücklich und danken Gault Millau ganz herzlich für diese großartige Auszeichnung.

Grän, den 09. Mai 2024
Hotel Sonnenhof*****S



Liebe Gäste, wir wünschen Ihnen einen wunderschönen Abend. Unser Küchenteam verwöhnt Sie mit typisch österreichischen Spezialitäten mit einem Hauch von Internationalität.

Wir legen bei unserer Auswahl der Lebensmittel großen Wert auf Regionalität und Qualität. Ebenso aber lieben wir auch ausgesuchte Lebensmittel aus Europa.

Wir werden unser Bestes geben um Ihnen einen schönen und genussvollen Abend in unserem Hause zu bereiten und freuen uns auf eine kulinarische Zeit mit Ihnen!



KULINARIK
GENUSS &
FEINES

Hier geht die

Genuss-Sonne auf!