

Chef Rainer empfiehlt

Ihnen heute

Preiselpeter

(Wildpeiselbeer-Sirup, Prosecco, Soda)

€ 5,90

2011er Sauvignon Blanc „Kranachberg“

Weingut Sattlerhof, Gamlitz, Südsteiermark

Im ersten Moment fesselnde Mineralität, fast undurchdringlich. Dann mit Luft gelbe, würzige Paprikacreme und Dille, erinnert auch ein wenig an Zuckererbsen und reife Ananas. Im Mund ist der zarte Schmelz von Sand-Schotterboden sofort präsent, verspielt, salzig, ganz präzise. Feingliedrige Säure.

€ 57,90 BIO LW

2014er Planetes de Nin blanco (CRBL)

Familia Nin Ortiz, Gandesa

Während der Wein in der Nase fast zurückhaltend wirkt, explodiert er am Gaumen mit seiner Saftigkeit, die existent ist, obwohl auch hier eine klare Fruchtdefinition scheitert. Es ist vor allem das Salz, das für immensen Trinkfluss sorgt. Es ist die Spannung, die den Mundraum durchzieht. Es ist die Textur, die den Gaumen auskleidet. Hier stoßen kräuterwürzig-zittrisch-herbe Noten und eine knackige Säure auf Extraktsüße, das knochentrockene bleibt parallel immer offensichtlich, und der Wein fordert den nächsten Schluck.

€ 39,90

2011er Atanasius

Zweigelt-Blaufränkisch

Gut Oggau, Oggau, Neusiedlersee-Hügelland

Im Duft charmant und zugänglich, offen, herzlich und sanft. Am Gaumen sehr attraktiv, aber nicht oberflächlich, hat schon Statur, zeigt aber bei weitem noch nicht sein ganzes Potential. Selbstbewusst, geradlinig und voll jugendlichem Elan.

€ 29,90

2010er Nuits-Saint-Georges Les Damodes

Pascal Marchand, Nuits-St.-Georges

Intensiv dunkle Beeren, Maulbeere, Brombeere, Holunder, Schwarzkirsche, schwarze Erde. Getoastetes Holz, Lakritz, kubanischer Tabak, Darjeeling, angebranntes Fleisch. Im Mund dann verblüffend fein und tänzelnd, grandios komplex und chambollehafte Finesse zeigend, kreative, kalksteinige, salzige Mineralität mit Kischkalterschale und feiner Würze darunter. Das ist so ungeheuer charmant in der Aromatik.

€ 75,90

Po'di Poli Elegante

€ 6,50

Sonnenhof's einzigartige Weinwelt

Fragen Sie auch nach unserem Weinbuch mit über 850 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 Vinothekpreisen mit nach Hause nehmen.

Grän, 22. Oktober 2018

Hotel Sonnenhof****

Abendmenü

Fish and Chips im Tempurateig (Fisch mit hausgemachten Pommes)

| Leicht scharfe Chili-Mayonnaise

o d e r

Vitello Tonnato (Gedünstetes Kalbsfleisch in Thunfisch-Kapern-Creme)| Junge Salate

o d e r

Lechtaler Ziegenkäse | Rote Beete

| Himbeeren | Creme Fraiche



Omas Bauernrahmsuppe | Gemüse

| Kaminwurzeln | Petersilienpesto

o d e r

Rinderkraftbrühe | Buttergrießnockerl

| Liebstöckel | Tafelspitzwürfel

o d e r

Kohlricremesüppchen | Minze



Salatbuffet | Antipasti | Frische Salate

Der traditionelle Herbstgamsrücken

| Natursaftl | Wirsing mit Rehspeck

| Gräner Käspresknödel

o d e r

Steinbeißer-Fischfilet | Dijon-Senf-Sauce

| Rosenkohl | Polenta

o d e r

Aus dem Wok | Knusprige

Rinderfiletstreifen | Teriyaki Sauce

| Thai Gemüse | Eiernudeln

o d e r

Spinatknödel | Porta Bella in Rahm

| Kräuter | Almkäse



Internationaler Käse vom Brett

o d e r

Eclair mit frischen Früchten

Guten Appetit!

Wir bitten Sie die Getränkerechnung jeden Abend zu kontrollieren und zu unterschreiben.

Danke!



SONNENHOF`S KULINARIUM

Genuss für zu Hause

Unsere Menüs finden Sie auch täglich auf unserer Seite unter der Rubrik „Gourmet“
www.sonnenhof-tirol.com/gourmet

Rezepte + schöne Fotos

veröffentlichen wir regelmäßig
auf unserer Facebookseite
[Facebook/sonnenhof.tirol](https://www.facebook.com/sonnenhof.tirol)

Familie Müller | HOTEL SONNENHOF

Füssener-Jöchle Straße 5 6673 Grän Tannheimer Tal

Tel. +43 5675 6375

post@sonnenhof-tirol.com | www.sonnenhof-tirol.com