

Chef Rainer empfiehlt

Ihnen heute

Belsazar White
(Vermouth mit Tonic)
€ 5,90

2013er Riesling „In der Wand“
Weingut Pichler-Krutzler, Wachau
Ein sehr ansprechender Grüner Veltliner mit intensivem, fruchtigem Duft, Steinobstaromen und einer passenden Säure.
€ 42,90

2017er Sauvignon Blanc „Therese“
Weingut Erich und Walter Polz, Südsteiermark
Funkelndes Grüngelb; feiner Duft nach weißem Pfirsich und Kräutern; am Gaumen wird sofort die Straffheit vom Schiefer spürbar, wird äußerst vielschichtig während des langen Abgangs, toller Trinkfluss auf hohem Niveau.
€ 43,90

2015er Mephisto
Syrah-Merlot-Cabernet Sauvignon
Weingut Goldenits, Tadten, Neusiedlersee
Rubingranat mit fast schwarzem Kern, reife Kirschen in der Nase, unterlegt mit feiner Würze und schwarzen Tee am Gaumen, hat Potential und gute Länge
€ 51,90

2010er Pommard „Clos Commaraine“
Louis Jadot, Ch. de la Commaraine
Mittleres Rubingranat, violette Reflexe, breitere Randaufhellung. Zart blättrig unterlegte süße rote Beerenfrucht, florale Nuancen, frische Pflaumen. Saftig, leichtfüßig strukturiert, feine zitronige Nuancen, schokoladiger Touch im Abgang, feste Tannine verleihen dem Wein Länge und Reifepotenzial.
€ 66,90

Edelbitter
(enthält Walnüsse)
Gölles Schnäpse
€ 15,90


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, 19. Februar 2019
Hotel Sonnenhof****

Abendmenü

Gänseleberterrinen | Apfel-Kürbis-Chutney
o d e r


Vitello Tonnato (Gedünstetes Kalbsfleisch mit Thunfisch-Kapern-Creme)
| Junge Salate
o d e r

Vogersalat | Wassermelone
| Fetakäse | Orangenfilets 

* * *

Tafelspitzbouillon
| Maultaschen | Eierstich | Gemüse
o d e r

Ananas-Kokos-Süppchen
| Drachenfrucht | Garnele | Koriander
o d e r

Kartoffel-Junglauch-Süppchen
| Knäckebrot 

* * *


Salatbuffet | Antipasti | frische Salate

* * *

Duo von Fleischpflanzerl und Kalbsbackerl | Frischer Stangenspargel
| Kräutersauce | Rosmarinkartoffeln
o d e r

Zanderfilet | Kräutersaitlinge in Rahm
| Mini Kürbis | Pastinakenpüree
o d e r

Steak von Mangaliza Schwein
| Überbacken mit Wildschweinschinken und italienischem Weichkäse
| Braune Pfeffersauce | Risotto mit Erbsen und Röstzwiebeln
o d e r

Gebackener Blumenkohl
| Sauce Hollandaise | Bio Kartoffeln | Chili 

* * *

Schokoladen-Oliven-Würfel
o d e r
Hausgemachtes Pistazieneis mit glasierter asiatischer Banane

Guten Appetit!
Wir bitten Sie die Getränkerechnung jeden Abend zu kontrollieren und zu unterschreiben.
Vielen Dank.



SONNENHOF`S KULINARIUM

Genuss für zu Hause

Unsere Menüs finden Sie auch täglich auf unserer
Internetseite

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