Chef Rainer
empfiehlt Ihnen heute

Champagner des Tages
Charles Heidsieck, Blanc de blancs NV
Die kristalline Farbe ist von einem zarten, hellen Goldton mit leuchtenden Reflexen. Das komplexe Aromenbouquet enthält reife Fruchtaromen, die an Bergpfirsiche und kandierte Zitrusfrüchte erinnern, dazu subtile Düfte von weißen Blüten (Limette, Geißblatt) und frischen Haselnüssen. An der Luft entfalten sich nach und nach leckere Zitrusnoten (Mandarine, Zitrone).
Der Mund betört durch seine Frische, seine Spannung, seine samtige und umhüllende Textur.
95

2018er Chardonnay „Darscho“
Weingut Velich, Apetlon, Neusiedlersee, Österreich
Goldgelb im Glas, verhaltene leicht krautig Nase, Ringlotten, Apfelschale, Wiesenkräuter, nasses Holz, zarte Feuersteinnote, dazu auch exotische Fruchtnuancen mit einem Hauch Blütenhonig. Im leeren Glas vegetabile Noten. Der Darscho zeigt sich in der Nase äußerst vielschichtig und gibt mit mehr Luft und Temperatur ständig neue Aromen preis. Am Gaumen sehr elegante Struktur, schnörkellos gerade, zupackende Säure, Salz, leicht phenolischen Noten, zieht extrem nach hinten, im Abgang etwas Dunkles.
65

2021er Grüner Veltliner „Grub“
Weingut Hirsch, Kamptal, Österreich
Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Rauchig-würzig unterlegte Nuancen von gelbem Apfel und frischer Marille, Anklänge von Kräutern, nussiger Touch. Straff, weiße Kernobstnuancen, etwas Melone, feiner Säurebogen, kompakt und gut anhaftend, feine tabakige Würze im Nachhall, mineralisch, gutes Reifepotenzial.
55

2008er Cabernet-Merlot
Weingut Ernst Triebaumer, Neusiedlersee-Hügelland, Österreich
Tiefdunkles Rubingranat, opaker Kern, violette Reflexe, dezente Randaufhellung. Zart mit Tabak unter-legtes Brombeerkonfit, schwarze Kirschen, ein Hauch von Cassis, angenehme Kräuterwürze. Saftig, schwarze Beerenfrucht, engmaschig, straffe Tannine, zarte Adstringenz im Abgang, frische Struktur, salziger Nachhall.
75

2018er Opus Eximium (BF, SL, ZW)
Weingut Albert Gesellmann, Mittelburgenland, Österreich
Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Zarte Blutorangenzesten sind unterlegt, Tabaknuancen, dunkles Waldbeerkonfit, Brombeerfrucht, kräutrig. Saftig, elegant, engmaschig, schwarze Beerenfrucht, extraktsüß, mineralisch, feinwürzig im Rückgeschmack, vielseitiger Speisenbegleiter.
55

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

CHAMPAGNE BOLLINGER

Champagne Bollinger
Bollinger, Special Cuvée | 16
Bollinger, Rosé | 18

Champagne Krug
Krug, Grande Cuveé | 55

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 Vinothekspreisen 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 22. März 2025
Hotel Sonnenhof****S

Gala Menü

Karotten-Tatar
Apfelcidercreme | Crème fraîche
Pinienkerne

***

Cremesuppe vom Sellerie
Steirisches Kürbiskernöl

***

Rotschwanzgarnele
Fregola Sarda
Krustentier Beurre Blanc

***

Entenbrust
Grand Marnier Jus
Gebratener weißer & grüner Spargel
Pommes Fondant

***

Sablé Mango - Kokos

Kein Genuss

ist vorübergehend.

Der Eindruck,

den er hinterlässt,

ist bleibend.

Johann W. von Goethe

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!