

## 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 Bergpflirsiche 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 Frucht nuances 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

65

#### 2020er Aligote

##### Domaine Thomas Bouley, Aligote, Frankreich

Der Aligoté 2020 spiegelt den Jahrgang mit seiner Frische und seinen zitronigen und leicht grasigen Noten wider. Der Wein erinnert an Granny Smith, Limequat und Gras mit gemahlenem Kalk und frischen Kräutern.

45

#### 2013er Roc d`Aubaga (GA)

##### Bodega Terroir al Limit, Priorat, Spanien

Der Wein hat eine leichte Trübung, ein sattes Kirschrot und leicht pinke Reflexe. Mit etwas Luft kommen Aromen nach Himbeeren, Sauerkirschen und Maulbeeren zum Vorschein. Über dem Wein schwebt eine balsamisch-ätherische Wolke, Kräuter und Nusschalen sowie grüne Walnüsse sind erkennbar. Je länger der Wein Luft bekommt, desto mehr verändert sich die Nase. Sauerkirschen und Himbeeren erinnern an die Limonaden der Jugend. Der Wein hat ein zart gewobenes Gerbstoffkleid, das sich seidig an den Schlund schmiegt

60 N

#### 2015er Blaufränkisch „Ried Oberer Wald“

##### Weingut Ernst Triebsaumer, Neusiedlersee-Hügelland

Leuchtendes Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Zart balsamisch-kräuterwürzig unterlegtes dunkles Beerenkonfit, etwas Nougat, Brombeeren, schwarze Kirschen, tabakig. Kraftvoll, extraktsüß, feine Dörrobstnoten, reife Tannine, Nougat im Abgang, große Länge, frisch strukturiert, schokoladiger Rückgeschmack.

65

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 Krug

Krug, Grande Cuveé | 55

Krug, Rosé | 80

### Cremant und Winzersekt

Langlois Château, Crémant Brut oder Rosé | 9

Christmann & Kaufmann, Cuvee 204 (CH, WB, PN) | 12

### Klassiker

Negroni, Gin | Campari | Martini rosso | 14

### Alkoholfreie Apero

Sparkling Tea, Lysegron | 8,5

Jörg Geiger, Champagner – Bratbirne | 12

Jörg Geiger, Blanc de blancs Chardonnay | 12

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 Vinothekpreisen 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 31. August 2025  
Hotel Sonnenhof\*\*\*\*s

## Gala Menü

Rote Bete Tatar  
Avocado | Pistazien

\*\*\*

Cremesuppe von Steinpilzen  
Lauchstroh | Trüffelöl

\*\*\*

Bretonischer Wolfsbarsch  
Quinoa | Meeresspargel  
Veltliner-Beurre Blanc

\*\*\*

Medaillon vom Kalbsfilet  
vom Green Egg Grill  
Kartoffelgratin | Fingerauberginen  
Calvadosjus

\*\*\*

Passion Caramell

*Kein Genuss*

*ist vorübergehend.*

*Der Eindruck,*

*den er hinterlässt,*

*ist bleibend.*

*Johann W. von Goethe*



**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!*