

Genießerwirtshaus „Das Müllers“



„Regionales kombiniert mit dem besten aus aller Welt“

Nach diesem Motto wählen wir die besten Lebensmittel für Sie aus und legen besonderen Wert auf Herkunft und Qualität.

Bei der Wahl der passenden Weine oder alkoholfreien Speisenbegleiter sind wir gerne behilflich. Die Weinkarte zählt aufgrund der Auswahl, Jahrgangstiefe und fairen Kalkulation zu einer der besten Weinkarten im deutschsprachigen Raum.

Neben dem Wirtshaus „das Müllers“ gibt es auch noch das fine dining Restaurant „Alps & Ocean“ mit 4 Hauben (17 Punkte), in dem Sie ein 6-Gangmenü auf höchstem Niveau erwartet.

Events

7. und 8. November 2026 Adventmarkt



Christina, Rainer, Patrick, Madlen Müller

Wir wünschen Ihnen eine genussvolle Zeit bei uns im Wirtshaus
Familie Müller & Team

Aperitiv

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

Champagne Bollinger By the Glass 0,1l

Bollinger, Special Cuvée | 16

Bollinger, Rosé | 18



Champagne Krug by the Glass 0,1l

Krug, Grande Cuvée | 55

Krug, Rosé | 80



Cremant und Winzersekt by the Glass 0,1l

Langlois Château, Crémant Brut oder Rosé | 9

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

Alkoholfrei by the Glass 0,1l

Sparkling Tea, Lysegron | 8,5

Jörg Geiger, Champagner Bratbirne | 12

Jörg Geiger, Blanc de blancs Chardonnay | 12

Kleinigkeiten zum Aperitiv

Fein geschnittener Wiener Beinschinken | frischer Meerrettich | Cornichons | 14

Gillardeauaustern No. 2 | Müllers Vinaigrette | Pumpernickel | per Stk. 7

Kaviar

Gold Selektion Kaviar Kate & Kon

30g Dose | 98 50g Dose | 148 125g Dose | 280

Dazu servieren wir

Buchweizenblinis, gehacktes Ei, Schnittlauch & französische Crème fraîche

Vorspeisen

Gebratenes Kalbshirn mit Ei

Marinierter Blattspinat | Naanbrot | 22

Müllers Beef Tatar

Von Hand geschnittenes Rinderfilet | zubereitet wie früher

Eine Nocke Gold Selektion Kaviar | Holzofenbrot | gesalzene Butter | 48

Jahrgangssardinen in der Dose Millesimees 2024

Eingelegte rote Zwiebeln | Sauerteigbaguette | 19

Suppen

Kräftige Tafelspitzbouillon mit dreierlei Einlagen

Kaspressknödel | Speckknödel | Fleischstrudel | Gemüse | 14

Müllers Hummerbisque

Jacobsmuschel | Crème fraîche | 18

Müllers' s Klassiker

Handgemachte Schlutzkrapfen (V)

Kartoffel-Bergkäsefüllung | Nussbutter | Grana Padano | 24

Müllers Wiener Schnitzel aus dem

österreichischen Kalbsrücken | 34

österreichischen Bio-Schweinerücken | 26

Wiener Garnitur | Preiselbeeren | Pommes Frites oder Kartoffelsalat

Steaks & Special Cuts vom Grill

Bestes dry aged Rindfleisch vom Metzger Hannes Mair aus Terlan in Südtirol

Die Metzgerei Mair, seit 1956 in dritter Generation, vereint Tradition und Moderne. Mit eigener dry-aged-Reifekammer und langjährigen, regionalen Partnern legen wir Wert auf kurze Transportwege für stressfreies Fleisch. Die Quelle unseres hochwertigen Fleisches sind die Almwiesen mit ihren frischen Kräutern und Gräsern aus Südtirol.

Filetsteak Gentlemencut 220g | 49

Filetsteak Ladycut 150g | 39

Für 1- 2 Personen

Costata / Hochrippe (ca.500g) | per 100g 14

Für 3 – 4 Personen

T-Bonesteak (ca. 900 bis 1000g) | per 100g 15

Porterhousesteak (ca. 900 bis 1000g) | per 100g 17



Black Angusrind aus Argentinien

Filetsteak Gentlemencut 220g | 42

Filetsteak Ladycut 150g | 32

Für 2 Personen inklusive 2 Beilagen nach Wahl

Chateaubriand 500g | 100

Beilagen

Beilagen | pro Beilage 6,5

Pommes Frites | Rosmarinkartoffeln

Rahmpolenta | Kartoffel-Nussbutterpüree

Speckbohnen | Blattspinat | Wilder Broccoli

Wilder Blumenkohl | Bunter Tomatensalat

Beilagen Spezial | pro Beilage 12

Trüffelpommes mit Parmesan | Trüffel-Nussbutterpüree

Saucen Ohne Aufpreis

Pfeffersauce | Sauce Béarnaise | Portweinjus

Kräuterbutter | Chimichurri (kalt)

Dessert

Affogato

Bourbon-Vanilleeis | Heißer Espresso | 7

Affogato Martini

Bourbon-Vanilleeis | Wodka | Kaffeelikör | Heißer Espresso | 16

Espresso

Mit kleiner süßer Überraschung | 9

3 Kugeln erfrischendes Sorbet

Tagesangebot | 9

Schokoladen-Soufflé

Tainori-Schokolade von Valrhona | Himbeersorbet | 16

Müllers Tarte Tatin

Crème Chantilly | Eiscrème mit Vanille aus Mexico | 16

Pralinen

nach Tagesangebot | per Stück 2

Käse zum Abschluss

Müller's Lieblingskäse (6 Sorten)

Von mild bis kräftig | Feigensenf | 22

Hotel & Day Spa

Day Spa

Ein paar wenige Plätze gibt es, um als Tagesgast den Wellnessbereich im Sonnenhof zu erleben. Bis 17.00 Uhr können Sie das Saunen, Dampfbad, Whirlpool, Schwimmbad, Ruheräume und den Garten nach Herzenslust genießen.



Die Nachmittagsjause von 14.00-16.00 Uhr ist ebenso inklusive wie eine Badetasche mit Bademantel, -pantoletten und Handtücher. Mit Frühstück oder ohne Frühstück buchbar.

Hotel

Einfach dableiben, genießen und erholen. Wir führen Sie gerne durchs Haus und zeigen Ihnen-nach Verfügbarkeit-auch Zimmer für Ihre nächste Auszeit.

Wenn Sie Interesse haben und gerne topaktuell informiert sein möchten, nehmen wir gerne Ihre Mailadresse für Newsletter auf oder machen Ihnen vor Ort ein konkretes Urlaubsangebot.



Weinverkostung

Immer mittwochs 21.00 Uhr ist in unserem Wochenprogramm eine Weinverkostung eingeplant zu der auch externen Gästen willkommen sind.

Bei Interesse melden Sie sich vorab an der Rezeption an.



Mehr Info

an der Rezeption oder
auf unserer Homepage www.sonnenhof-tirol.com

Events im Sonnenhof



Korken, Kunst & Köstlichkeiten

25.07.26

ab 16.00 Uhr

6 Winzer
DJ & Sommerlounge
Fingerfood &
Spezialitäten
Kunst erleben & kaufen
Flanieren & Ratschen
Eintritt frei

Sommerfest

Gräner Adventmarkt

7. und 8. November 26

- 25 HandwerkerInnen
- Handgemachte
Geschenke aus Glas,
Holz, Wolle, Kork u.v.m.

direkt am
Hotel Sonnenhof
in Grän
Tannheimertal



Müllers Tagesempfehlungen, diese wechseln täglich

Kapitel I: der Auftakt

Bunte Kirschtomaten aus Bioanbau (V)

Geflämmter Ziegenfrischkäse | Erdbeere | gereifter Balsamico | Basilikum | 19

Müllers Frühlingssalat (V)

Romanaherzen | Wachteleier | Bunte Kirschtomaten | Gepickeltes Gemüse
frische Pfifferlinge | Radieschen | Misodressing | 19

Carpaccio von Gambero rosso

Marinierter Fenchel | Orange | Kalamansi | 22



Sashimi vom Ikarimilachs

Ponzu | Ingwer | Wasabi | 24

Geflämmter Kalbskopf

Senfkaviar | Gepickeltes Gemüse | Steirerkren | Kapern | 19

Entenleber - Terrine mit Champagner

Johannisbeergelee | Brioche | 32



Pate en croute mit Gänseleber

Cornichons | Sauce Cumberland | 22

Kapitel II: der Hauptgang

Feines Pfifferlingsragout (V)

Semmelknödel | frische Kräuter | Creme fraiche | 28



21 Tage Dry Aged Schweinekotelett (ca.300g)

Pak Choi | Misocreme | Koriander | Teriyaki – Zwiebeljus | 39



Böhmerwald Zanderfilet (aus nachhaltiger Zucht)

Champagnersauerkraut | Trüffelcreme | Beurre blanc | 39

Bachsaibling im Ganzen gebraten

Nussbutter | Neue Kartoffeln | 29

Bretonisches Wolfsbarschfilet

Marinierter Fenchelsalat | Kartoffelmousseline | Sardellen - Beurre blanc | 42



Lunetti gefüllt mit Trüffel (V)

Champagner – Beurre blanc | Parmeggiano | Schnittlauch | 24