

Durocschweinefilet im Lardomantel gebacken
Kartoffel – Kressesalat | Hausdressing

Geräucherte Forelle
Apfel – Selleriesalat | Buttermilchfond

Bruschetta mit Tomaten
Burrata di Andria | Basilikum

Karotten - Ingwersuppe
Koriander

Kräftige Tafelspitzbouillon
Speckknödel | Wurzelgemüse | Schnittlauch

Kate & Kon Gold Selection Kaviar

Dazu servieren wir Ihnen Buchweizenblinis,
Gehacktes Ei, Schnittlauch und französische Crème fraîche

Gillardeau Austern No.2 | per Stück 7 €
 Patrick's Vinaigrette | Limette | Rumpersnickel

Krustenbraten vom Kraichgauer Schweinebauch
Semmelknödel | Bayrischkraut

Auf der Hautseite gebratenes Doradenfilet
Bärlauchrisotto | Krause Glucke
Beurre blanc

Handgemachte Tortellini mit Käsefülle
Grana Padano | Crème fraîche

Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken
Pommes frites oder Kartoffelsalat
Preiselbeeren

Forelle Müllerin im Ganzen gebraten
Petersilienkartoffeln

Kalbsleber vom österreichischen Kalb
Glacierter Apfel | Röstzwiebeln
Kartoffelpüree

Trüffel-Kotelette vom Duroc-Schwein
Connaisseur-Pommes | Grillgemüse | 33 €

Chateaubriand vom Black Angusrind (500g) für 2 Personen
Trüffelpommes | Grillgemüse | Kräuterbutter
Sauce béarnaise | 100 €

Yuzu – Cheesecake
Mandarinensorbet

Randys Reispudding
Rumrosinen

Bleu d'Auvergne
Trüffelhonig

*Gott hat uns zum Überleben den Hunger
gegeben. Den Appetit gab er uns zum
Genießen, damit die Gaumenfreuden fließen.*

Chef Rainer empfiehlt Ihnen heute

2021er Weissburgunder „Kirschgarten“ GG Weingut Phillip Kuhn, Pfalz, Deutschland

Hefegeprägt, dezentes Holz, viel Saft und Spannung am Gaumen, stoffig, reife Säure, gradeaus gebaut und noch sehr kompakt und in sich gekehrt, aber mit reichen Anlagen und bester Prognose, wird sich würzig und cremig entfalten. Ein kulinarischer Burgunder.
70

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.
60

2018er Impresario (BF, ZW, ME, CS)
Weingut Paul Kerschbaum, Horitschon, Mittelburgenland, Österreich
Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, breitere Randaufhellung. Dunkles Beerenkonfit, unterlegt mit Karamell, zart nach Holzwürze, etwas Cassis, attraktives Bukett, eher verhalten. Gute Komplexität, reife Kirschen, straff, engmaschig, samtiges, tragendes Tannin, frisch strukturiert, schokoladig, Kirschfrucht im Nachhall, gutes Entwicklungspotenzial.
65

2016er Blaufränkisch „Ried Gmärk“
Weingut Ernst Triebaumer, Neusiedlersee-Hügelland, Österreich
Mit einer kräftigen Textur und einem bäuerlichen Charme hat er die typischen Attribute der Triebaumer Weine. In der Nase kraftvoll und intensiv, etwas Holz und ein Hauch Röstnoten und einer herzhaften Frucht, etwas Cassis und Brombeeren, daneben kühl blättrig, auch etwas Zartbitterschokolade, sehr vielschichtig.
Am Gaumen dominiert zuerst ein mürbes und griffiges Tannin, zupackend, wirkt richtig tintig, auch etwas Graphit, intensive blaue Frucht mit Blaubeere und Heidelbeere, spät setzt eine feine Säure ein, klebt regelrecht auf dem Zungengrund und bleibt super hängen, soviel gutes Tannin bekommt man meist erst bei Weinen die deutlich teurer sind.
45 BIO

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



Champagner Bollinger

Bollinger, Special Cuvée | 16
Bollinger, Rosé | 18

Champagne Krug

Krug, Grande Cuveé 169 | 40

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

Alkoholfreier Aperitiv

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 2900 ausgesuchten Weinen aus den besten Weinbauregionen, vor allem aus Österreich und Europa. Unser Serviceteam unterstützt Sie gerne persönlich bei Ihrer Weinauswahl. Gerne können Sie auch die meisten unserer Weine zu vergünstigten Vinothekpreisen mit nach Hause nehmen.

Unsere Wein-Auszeichnungen

Falstaff bester Sommelier Tirol
Gault&Millau Weinkarte des Jahres 2022
Winespectator 2 Gläser
Starwinelist Silbermedaille
Falstaff 20 von 20 Punkten
A la Carte 3 Flaschen mit Kranz

Grän, den 06. März 2026
Hotel 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!