

Vorspeisen

Geräuchertes Forellentatar
Buttermilch | Dill | Forellenkaviar

Gebratenes Wachtelbrüstchen
Süßkartoffel | Perlzwiebeln
Portweinjus

Pilz Mille Feuille
Crème fraîche | Amaranth

Suppen

Kastaniencremesuppe
Blätterteiggebäck

Kräftige Hühnerbrühe
Frittaten | Wurzelgemüse | Schnittlauch

Salatbuffet | Antipasti | Frische Salate

EIN BISSCHEN LUXUS IM SCHNEE
Kate & Kon Gold Selection Kaviar

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

Luxus aus dem Wasser. Die tiefgoldene Farbe und der intensive Geschmack von Jod und getrockneten Früchten sind es, die die Sinne verführen; mit seiner cremigen Konsistenz wird der KATE & KON Gold Selection Kaviar zum echten Gaumenschmaus für Feinschmecker.

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

Gillardeau Austern No.2 | per Stück 7 €

Patricks Vinaigrette | Limette | Pumpernickel

Täglich wechselnde Hauptgänge

Langsam geschmorte Schulter vom Lechtaler Reh
Kartoffelkroketten | Wilder Sprossenkohl
Eingelegte Vogelbeeren | Preiselbeerjus

Arktisches Saiblingsfilet
Safranrisotto | Minzeerbsen
Parmesanschaum

Müllers Käsespätzle
Bergkäse, Rästkäse, Rheintaler
Röstzwiebeln | Schnittlauch

Klassiker die es jeden Tag gibt

Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken
Pommes frites oder Kartoffelsalat
Priselbeeren

Forelle Müllerin im Ganzen gebraten
Petersilienkartoffeln

Kalbsleber vom österreichischen Kalb
Glacierter Apfel | Röstzwiebeln
Kartoffelpüree

Für den besonderen Abend

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

Ganze bretonische Seezunge
Zitronen–Kapernbutter | Kartoffelpüree | 48 €

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

Bretonischer Hummer
Gnocchetti Sardi | Krustentiersauce | Kirschtomaten | 39 €

Süßer Abschluss

Ananas-Carpaccio
Pistazieneis

Karamellisierter Kaiserschmarren
Apfelmus

Käse

Fourme d’Ambert
Roter Feigensenf

Essen ist ein notwendiger Bestandteil des
Lebens, aber es kann auch eine Kunst sein.

James Beard

Chef Rainer empfiehlt Ihnen heute

2022er Grüner Veltliner „Kirchthal“ JRE-Edition Weingut Ott, Wagram, Niederösterreich

Die Reben für diesen Grünen Veltliner werden in der Riede Kirchthal kultiviert, die höchste Lösslage in Feuersbrunn. So ist der vergorene Rebensaft ein Spiegelbild seiner Lage - geprägt von der Kühle und dem hohen Kalkgehalt im Lössboden besticht er durch puristische, feine Kräuteraromen sowie exotische, gelbe Frucht. Seine kühle Aromatik wird von einer lebendigen Säure getragen, welche diesen Grünen Veltliner, trotz Reife, nie schwerfällig erscheinen lässt. Diese Edition der Jeunes Restaurateurs zeichnet sich als vielseitiger Speisenbegleiter aus, der stets unterstützt, sich aber nie in den Vordergrund stellt.

60

2021er Roero Arneis DOCG Weingut Vietti, Piemont, Italien

Glänzendes, zartes Goldgelb mit grünen Reflexen. Feine Bitterstoffe in der Nase, Zester von Orange und Zitrone, zarte Ananas, feine, leicht bittere Melone, darunter Golden-Delicious-Apfel und feine Birne, sehr duftig frisch und rassig. Im Mund ähnliche Struktur, frische Säure von Zitronenschale, rassige grüne und gelbe Birne, Zitronengras, leichte Bitterstoffe, nicht zu süße Ananas und ein Hauch exotische Passionsfrucht, aber alles schlank gehalten mit guter Harmonie und Frische, sehr interessanter, verspielter, eigenständiger Arneis. Toller Nachhall mit weißem Weinbergpfirsich und schlanker Aprikose.

45

2020er Petit Verdot „Verd.o“

Weingut Günther und Regina Triebaumer, Neusiedler See, Burgenland
Ätherisches Duftpanorama von echtem Charakter. Graphit, viel Minze, schwarze Beeren, wohldosierte Zimt-Cassis Edelschokolade vom Feinsten. Weichselkompott, Zedernnote, Efeu und ein Hauch von grünem Pfeffer, sehr üppiger und komplexer Auftritt. Trocken, kompaktes Tanningerüst, satte Beerenfrucht, gut zu kauen, da sehr geschmacksintensiv. Sehr stimmig und finessenreich.

55

2016er Le Pilou (CR) Domaine Pithon, Roussillon, Frankreich

Le Pilou zeigt ein temperamentvolles Spiel mit komplexen Düften von Beeren, Früchten, Kräutern und Gewürzen. Er füllt den Mund mit reichhaltigen Aromen im ganzen Bereich des

60

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 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

Alkoholfreie Apero

Sparkling Tea, Lysegron | 8,5

Jörg Geiger, Champagner – Bratbirne | 8

Jörg Geiger, Blanc de blancs Chardonnay | 11

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 Vinothekspreisen 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 13. Dezember 2025
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!