

**Chef Rainer empfiehlt
Ihnen heute**

2016er Grüner Veltliner „Pangraz“

Weingut Ingrid Groiss, Weinviertel

Jugendliche Farbe, ausgeprägte, komplexe Aromatik, Kräuter, pfeffrige Noten, gelbe reife Frucht, Nashi Birne, Melone, am Gaumen körperreich, dicht, straffe Struktur, lebendiges Frucht Säure Spiel, langer, engmaschiger Abgang, Kräuternoten, kandierte Orangen und Kumquat im Nachhall.

45,00

2015er Capo Martino (FR, RB, PC, ML)

Weingut Jermann, Veneto/Friaul

Capo Martino ist eine hochelegante Mischung aus Tocai Friulano, Ribolla Gialla, Malvasia Istriana und Picolit. Herrlich Goldgelb, komplexes Bouquet mit dem Duft nachreifen, einheimischen und tropischen Früchten, leichter Hauch von Vanille. Am Gaumen samtig, geschmacklich perfekt ausgewogen und von delikater

Harmonie.

75,00 LW

2009er Blaufränkisch „Tannenberg

Weingut John Nittnaus, Neusiedlersee

Dunkles Rubingranat, opaker Kern, violette Reflexe. Süßes Beerenkonfit, ein Hauch von Brombeer und Lakritze, angenehme Kräuterwürze und Edelholzanklänge, etwas Nougat. Stoffig, extraktsüß, seidige Tannine, rund und lange anhaftend, bereits sehr harmonisch, zeigt tollen Schliff, feines Nougat im Abgang, ein saftiger Speisenbegleiter für viele Anlässe.

90,00 BIO

2013er Vigneti del Versante

Weingut Pian Dell ´ Orino

Aus dem leuchtenden Rubinrot tauchen warme, sehr verführerische Aromen von schwarzen Kirschen, Blumen, Tabak, Mineralien und Unterholz auf. Genial ist das Zusammenspiel zwischen der reichen Frucht und der klassischen Struktur. Der

Geschmack fesselt mit seiner Intensität, luxuriös und geheimnisvoll dunkel. Liebe auf den ersten Blick! *SUPERIORE.DE*

95,00

Aperitif

Glas Champagner

Bollinger Special

14,00

Digestif

Rochelt Schnaps 2cl

2008er Wachauer Marille

19,00

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.

Grän, den 17. Oktober 2020

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**

Von der Sonne verwöhnt,

mit Hauben gekrönt

Klassiker

Vorspeise

Wiener Salonbeuschel
Serviettenknödel | Crème Fraîche | Schnittlauch

Suppe

Klare Rinderkraftbrühe
Brätspätzle | Gemüse

Salatbuffet | Antipasti | Frische Salate

Hauptgang

Sonnenhof's Filetgeschnetzeltes
grüner Pfeffer | Paprika | Basmatireis

Dessert

Schokoladen-Passionsfruchtcake

Weltoffen

Vorspeise

Geräuchertes Lachsmittelstück
Hausdressing | Kressesalat | Wasabi | Schmand

Suppe

Schaumsüppchen vom Butternusskürbis
Kernöl | Kürbiskerne

Salatbuffet | Antipasti | Frische Salate

Hauptgang

Arktisches Saiblingsfilet
Champagnerschaum | Cremiges Fregola Sarda | Mini Bete

Dessert

Kaffeebohne an der Wäscheleine
(Panna Cotta)

Vegetarisch

Vorspeise

Mille Feuille von der Strauchtomate
Kräuterfrischkäse | Balsamico

Suppe

Pfifferlingscremesuppe
glasierte Heidelbeeren

Salatbuffet | Antipasti | Frische Salate

Hauptgang

Alt Gräner Käsespätzle
6-monatiger Bergkäse | Röstzwiebeln

Dessert

Schokoladen-Passionsfruchtcake