

**Chef Rainer
empfiehlt Ihnen heute**

**Champagner des Tages
De Sousa, Cuvee de Caudales (BdB) NV**

Die Robe ist hellgolden. Die Nase ist fein, zart geprägt von Holzaromen. Dies ist ein gut eingebundener Champagner, elegant, mit harmonischer Struktur. Die Noten der Holzaromen sind präsent, jedoch gut integriert. Dieser rassige Blanc de Blancs kann zum Aperitif mit Kaviar-Toasts genossen werden, er passt auch sehr gut zu leckeren Häppchen wie Schalentieren in Champagner-Gelee, Steinbuttfiletstück.
75 BIO

**2018er Gemischter Satz „Falkenberg JRE Edition“
Weingut Fritz Wieninger, Wien, Österreich**

Helles Gelb mit Silberreflexen, in der Nase zarte Röstaromen mit Duft nach Waldhonig, ein Hauch von Karamell, Nuancen von Orangenzesten. Am Gaumen elegant, komplex, stoffig, nach reifen gelben Tropfenfrucht. Gute Länge, etwas Nougat im Nachhall. Sehr gutes Reifepotential.
45 BIO

**2012er Riesling „am schwarzen Herrgott“
Weingut Battenfeld Spanier, Rheinhessen, Deutschland**

Würzige Steinaromen mit lichthaft schwebender Eleganz. Die pikante Nase nach Jod und Mineralien wird von unaufdringlichen weißen Fruchtnoten wie Mirabelle und reifer Quitte umspielt. Die knackig stahlige, messerscharf ziselierte Mineralität am Gaumen unterstreicht das unaufgeregte Aromenspiel, wie es nur große Weine besitzen.
55 BIO

**2011er St. Laurent „Holzspur“
Weingut Johanneshof Reinisch, Thermenregion, Österreich**

Mittleres Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Mit feiner Kräuterwürze unterlegtes dunkles Beerenkonfit, feine tabakige Nuancen, zart nach Nougat. Mittlere Komplexität, angenehme rotbeerige Frucht, leichtfüßig und trinkanimierend, mineralischer Nachhall.
55 BIO

**2014er Majuelos de Callejo DO (TE)
Weingut Felix Callejo, Spanien**

Der Majuelos de Callejo liegt kirschrot schimmernd im Glas, fast ganz durchgefärbt, nur ein schmaler Saum mit violetten Reflexen rahmt das Erscheinungsbild harmonisch ein. Würzig-aromatischer Duft von reifer Sauerkirsche, dominiert vom kühlem, eleganten Kirscharoma lässt das Frucht-Säure-Spiel jugendlich wirken. Der Abgang ist fruchtbetont und mündet in einen langen Nachgeschmack, bei dem die süßlichen Holztannine schon anfangen die kräftigeren Tannine zu ersetzen.
50



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

Champagne Bollinger By the Glass 0,1l

Bollinger, Special Cuvée 16
Bollinger, Rosé 18
Bollinger, La Grande Année 2012 Rosé 30

Champagne Krug by the Glass 0,1l

Krug, Grande Cuvée 44

Cremant, Petnat, Sparkling Tea by the Glass 0,1l

Langlois Château, Crémant Brut oder Rosé 8
Gernot Heinrich, When the Saints (SL) 7
Sparkling Tea, Vinter (Zimt, Kardamon, Nelken) 6

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 25. März 2023
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!*

Klassiker

Vorspeise

Kalbsfleisch Stir Fry
Hosinsauce | Gemüse
Pilze | Jasminreis

Suppe

Cremeüppchen vom Bergkäse
Zimtcroustons

Salatbuffet | Antipasti | Frische Salate

Hauptgang

Secreto vom Schwein
Natursaftl | Wilder Brokkoli
Urkarottencreme

Dessert

Tiramisu Nonna

Weltoffen

Vorspeise

Caesar Salad
Romanasalat | Paprika | Kirschtomaten
Hähnchenbrust | Croutons | Parmesan

Suppe

Spargelcremesüppchen
Räucherlachstatar

Salatbuffet | Antipasti | Frische Salate

Hauptgang

Filet vom Steinbeißer
Veltlinerschaum | Grüner Spargel
Babyblattspinat | Cremige Tagliatelle

Dessert

Grießflammerie-Nockerl
Orangensauce

Weltoffen

Vorspeise

Steinpilztortellini in Bärlauch
Buchweizenpilze

Suppe

Italienische Minestrone

Salatbuffet | Antipasti | Frische Salate

Hauptgang

Hausgemachte Rote Bete Knödel
Braune Butter | Rucola | Parmesan

Dessert

Tiramisu Nonna