

Klassiker

Vorspeise

Gebackener Würfel von der Kalbshaxe
Trüffeljus | Kartoffelcreme
Röstzwiebel-Pesto

Suppe

Rinderkraftbrühe
Gebackener Käspresknödel | Gemüse

Salatbuffet | Antipasti | Frische Salate

Hauptgang

Rindsroulade
Natursaftl | Kartoffelstampf
Rosenkohl

Dessert

Black Forest

Weltoffen

Vorspeise

Club Sandwich
Rinderfilet | Tomate | Bergkäse
Eisbergsalat | Mayonnaise | BBQ Sauce

Suppe

Cremige Französische Fischsuppe
Dill | Garnelen

Salatbuffet | Antipasti | Frische Salate

Hauptgang

Medallion vom Zander
Rahmsauerkraut
Trüffelpüree

Dessert

Kürbiskern - Eisbecher

Vegetarisch

Vorspeise

Gebratene Romanaherzen
Limetten-Chili Vinaigrette
Trüffelknolle | Heidelbeeren

Suppe

Süppchen vom Weißburgunder
Taggiasca Oliven

Salatbuffet | Antipasti | Frische Salate

Hauptgang

Cremiger Maisgrieß
Pochiertes Ei | Marinierte Salate
Winter Trüffel

Dessert

Black Forest

Chef Rainer empfiehlt Ihnen heute

2016er Riesling „Mordthal 1 Lage“

Weinberghof Fritsch, Wagram, Österreich

Mittleres Gelbgrün. Attraktive Steinobstanklänge, ein Hauch von gelber Ringlotte, Nuancen von Blütenhonig, mineralischer Touch. Saftig, elegante Textur, feine Extraktsüße, frisch strukturiert, reife gelbe Pfirsichfrucht im Nachhall.

40

2019er Lugana 010 DOC

Cantina Bulgarini, Veneto/Friaul, Italien

Farbe sehr intensiv strohgelb mit goldenen Reflexen. An der Nase duftet er nach Früchten mit Anklängen nach Pfirsich und Aprikose, Honig und Gewürzen, leicht mineralisch. Am Gaumen intensiv, harmonischer und delikater Geschmack, weit und gut strukturiert, hat eine lange fruchtige Beständigkeit.

35

2015er St. Laurent „Reserve“

Weingut Gobelsberg, Kamptal, Österreich

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Mit feinen Röstaromen und einem Hauch von Nougat unterlegte schwarze Kirschfrucht, Brombeerkonfit, feine Edelholzwürze. Saftig, gute Komplexität, extraktsüße Textur, feine Tannine, frisch und mineralisch, bleibt gut haften, sicheres Reifepotential

50

2013er Passorosso (NM)

Weingut Passopiaciaro, Italien

Glänzendes Granatrot mit hellem Rand. Eröffnet mit Noten nach Tabak und Preiselbeeren, etwas rote Orangen, Veilchen. Am Gaumen sehr saftig, geschliffenes Tannin, rund und ausgewogen, im Finale salzig-mineralische Komponenten, hallt lange nach

60

Aperitif

Lustau Amontillado

Los Arcos medium

4,5

Digestif

Della Bocchino

Grappe

12

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 prämierte unsere Weinkarte als Weinkarte des Jahres 2022. Wir sind überglücklich und danken Gault Millau ganz herzlich für diese großartige Auszeichnung.

Grän, den 27. Januar 2022
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!

