

Abendmenü
„Fondue Chinoise“

Vorspeise

Scharfe Gambas
Cocktailsauce | Romanosalat
Kaviar

Salatbuffet | Antipasti | Frische Salate

Fisch

Lachs, Zackenbarsch, Garnele

Fleisch

Hähnchen, Schwein, Kalb, Rind

verschiedene Saucen

Cocktailsauce | Zaziki
Chili Sauce | Remoulade | Zigeunersauce

Dessert

Mohnstrudel | Vanillesauce



Kein Genuss

ist vorübergehend.

Der Eindruck,

den er hinterlässt,

ist bleibend.

Johan W. von Goethe

**Chef Rainer empfiehlt
Ihnen heute**

2019er Riesling „Heiligenstein“

Weingut Alwin Jurtschitsch, Kamptal, Österreich

Feine gelbe Steinobstnuancen, Safran, kandierte Mandarinenzesten, floraler Touch, etwas Blütenhonig, Bergamotte. Saftig, komplex, weiße Pfirsichfrucht, seidige Textur, finessenreich, sehr mineralisch und salzig.
65 BIO

2022er Neuburger

Weingut Nikolaihof, Wachau, Österreich

Mit zunehmender Belüftung erzählt er dann mit sonorer Stimme in leisem Ton von reifem Kernobst, Quitten und gelben Birnen, dem Abrieb von Orangen und floralen Noten nach Holunder und Akazien. Frische Gartenkräuter wie Salbei und Kerbel werden ergänzt von knackigen Haselnüssen. Mit gutem Bass und ordentlichem Schub weiß er sich selbstgewiss am Gaumen zu behaupten. Cremig mit feiner Hefenote hat er gehobenen Tiefgang und erinnert an frisch gebackene Aprikosen-Tarte, der Boden selbstredend mit Salzbuttermilch gebacken. Mit fleischiger Textur und ausladender Frucht ist er super saftig im Trunk, beschleunigt vom lang gestreckten Säurebogen.
45 BIO

2018er Merlot

Weingut Krutzler, Südburgenland, Österreich

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Zarte Kaffeearomen, rotbeerige Nuancen, zart nach Brombeeren, Lakritze, Räuchernuancen klingen an, mit Mandarinenzesten unterlegt. Saftig, elegant, gut eingebundene Säurestruktur, süßes, elegantes Tannin, feinwürzig, Brombeernoten, extraktsüßer Nachhall, bleibt gut haften, sicheres Potenzial.
65

2017er Cabernet Franc „der Wielitsch“

Domaine Müller, Neusiedlersee, Österreich

Tiefdunkles Rubingranat, opaker Kern, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Feine Kräuternote, ein Hauch von Gewürzen, rotes Waldbeerkonfit unterlegt, Lakritze. Stoffig, reife Herzkirschen, feste, tragende Tannine.
60



**Wir Müllers lieben Champagner und sind stolz darauf,
seit 2020 Ambassadeur 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* 9

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 Vinothekepreisen
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 19.März 2024
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!