

## Chef Rainer empfiehlt Ihnen heute

**Glas Champagner Eclats de Meuliere Brut**  
**Jeauxnaux Robin**  
€ 9,50

**2011er Laissez Faire BIO N**  
**(Scheurebe-Weißburgunder-Riesling)**

**Weingut Christian Tschida, Neusiedlersee**

Mittleres Gelb mit Goldreflexen. In der Nase einladende Blütenaromen, feine Kräuterwürze, Orangenesten, angenehme Holzwürze, feine florale Nuancen. Am Gaumen stoffig, feine Tropenfruchtaromen, Mandarinenanklänge, frische Säurestruktur, mineralisch.  
€ 55,50

**2015er Stoan (CH, WB, SB,GT) DOC**  
**Kellerei Tramin, Südtirol**

Helle Goldfarbe, Elegant und raffiniert, fruchtige Noten von Pfirsich, Marillen (Aprikosen), Birne, Holunder, Kumquat, weiße Blumen mit feinen Gewürznoten, Jasmin, Mimosen. Tiefe Fruchtaromen von Ananas, Banane, Birne, Tomatenblättern, grüner Paprika, Zitruszesten, harmonisch und ausgeglichen, zart salzige Mineralik, leicht schmelzig, mit lang anhaltendem, fein-cremigem Abgang.  
€ 41,90

**2012er Tycoon (BF,CS,TN)**  
**Weingut Gager, Mittelburgenland**

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Kräuterwürzig unterlegte schwarze Beerenfrucht, zart nach Dörrobst und Schokolade, tabakige Nuancen. Komplex, extraktsüße, präsenste Tannine, dunkle Frucht, Nougat im Nachhall, sicheres Reifepotenzial.  
€ 61,90

**2009 Le Cupole**

**Tenuta di Trinoro, Sarteano**

Zeigt sich in einem strahlenden Purpur mit leichtem Violettsschimmer. In die Nase strömen fruchtbetonte Anklänge dunklen Kirschen, Pflaume, Cassis und außerdem feine Würze, Mokka, dezent neues Leder. Den Gaumen überspült er samtig und voluminös mit deutlichem, aber gut eingebundenem Tannin, guter Struktur und Dichte. Den exzellenten Gesamteindruck unterstreicht der feine Nachhall mit einem Röstnotenansatz.  
€ 51,90

**2008 Wachauer Marille**  
€ 17,50

**Sonnenhof's einzigartige Weinwelt**

Fragen Sie auch nach unserem Weinbuch mit über 850 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, 18. November 2018**  
**Hotel Sonnenhof\*\*\*\***

## Galamenü



**Geschmorte Gänsebrust**

| Suppennudeln | Gemüse | Chili

\* \* \*

**Radieschencremesuppe**

| Blätterteiggebäck  
mit Parmesan und Speck

\* \* \*

**Tagesfisch am Sonntag**

| Langustennudeln | Mini Karotte  
| Knoblauch-Tomaten-Pesto

\* \* \*

**Beefsteak vom Alpenrinderfilet**

| Pilze | Bergkäsetaler  
| Frisches Gemüse

\* \* \*

**Red Fruit Cheesecake**

## **Guten Appetit!**

**Wir bitten Sie die Getränkerechnung jeden Abend zu kontrollieren und zu unterschreiben.**

## **Vielen Dank**

## Chef Rainer empfiehlt Ihnen heute

**Glas Champagner Eclats de Meuliere Brut**  
**Jeunaux Robin**  
€ 9,50

**2011er Laissez Faire BIO N**  
**(Scheurebe-Weißburgunder-Riesling)**

**Weingut Christian Tschida, Neusiedlersee**

Mittleres Gelb mit Goldreflexen. In der Nase einladende Blütenaromen, feine Kräuterwürze, Orangenesten, angenehme Holzwürze, feine florale Nuancen. Am Gaumen stoffig, feine Tropenfruchtaromen, Mandarinenanklänge, frische Säurestruktur, mineralisch.  
€ 55,50

**2015er Stoan (CH, WB, SB,GT) DOC**  
**Kellerei Tramin, Südtirol**

Helle Goldfarbe, Elegant und raffiniert, fruchtige Noten von Pfirsich, Marillen (Aprikosen), Birne, Holunder, Kumquat, weiße Blumen mit feinen Gewürznoten, Jasmin, Mimosen. Tiefe Fruchtaromen von Ananas, Banane, Birne, Tomatenblättern, grüner Paprika, Zitruszesten, harmonisch und ausgeglichen, zart salzige Mineralik, leicht schmelzig, mit lang anhaltendem, fein-cremigem Abgang.  
€ 41,90

**2012er Tycoon (BF,CS,TN)**

**Weingut Gager, Mittelburgenland**

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Kräuterwürzig unterlegte schwarze Beerenfrucht, zart nach Dörrobst und Schokolade, tabakige Nuancen. Komplex, extraktsüße, präsen Tannine, dunkle Frucht, Nougat im Nachhall, sicheres Reifepotenzial.  
€ 61,90

**2009 Le Cupole**

**Tenuta di Trinoro, Sarteano**

Zeigt sich in einem strahlenden Purpur mit leichtem Violettsschimmer. In die Nase strömen fruchtbetonte Anklänge dunklen Kirschen, Pflaume, Cassis und außerdem feine Würze, Mokka, dezent neues Leder. Den Gaumen überspült er samtig und voluminös mit deutlichem, aber gut eingebundenem Tannin, guter Struktur und Dichte. Den exzellenten Gesamteindruck unterstreicht der feine Nachhall mit einem Röstnotenansatz.  
€ 51,90

**2008 Wachauer Marille**

€ 17,50

**Sonnenhof's einzigartige Weinwelt**

Fragen Sie auch nach unserem Weinbuch mit über 850 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, 18. November 2018**  
**Hotel Sonnenhof\*\*\*\***

## Vegetarisches Galamenü



**Suppenudeln**

| Gemüse | Chili | Kastanien

\* \* \*

**Radieschencremesuppe**

| Blätterteiggebäck mit Parmesan

\* \* \*

**Hausgemachte Pasta**

| Knoblauch-Tomaten-Pesto

| Ziegenkäse | Mini Karotte

\* \* \*

**Schlutzkrapfen**

| Bergkäsetaler | Spinat

\* \* \*

**Red Fruit Cheesecake**

**Guten Appetit!**

**Wir bitten Sie die Getränkerechnung jeden Abend zu kontrollieren und zu unterschreiben.**

**Vielen Dank**