

Chef Rainer empfiehlt Ihnen heute

Belsazar Rose
(Vermouth mit Prosecco)
€ 5,90

2014er Grüner Veltliner
„Schütt“ Smaragd

Weingut Emmerich Knoll, Wachau
Mittleres Grüngelb, Silberreflexe. Mit einem Hauch von frischen Wiesenkräutern unterlegte feine gelbe Apfelfrucht, ein Hauch von Marille, zart nach weißem Pfeffer. Stoffig, feine weiße Apfelfrucht, finessenreich strukturiert, ein Hauch von Honigmelone im Nachhall.
€ 49,90

2014er Sauvignon Blanc „Quarz“
Kellerei Terlan, Südtirol

Sehr fester, eher herber, deutlich kräuterig-pflanzlicher Duft nach Zitrusfrüchten und grünen Beeren mit spargeligen Noten, zart brotigen Tönen, etwas Tabak und intensiver Mineralik. Dicht gewirkte, saftige, eher herbe Frucht, deutlich kräuterig-pflanzliche Aromen, ein Hauch Kandis, sehr feine, lebendige Säure und verhaltener, mürber Gerbstoff, nachhaltig und konzentriert am Gaumen, noch jung, aber schon Tiefe anzeigend, zart pfeffrig im Hintergrund, hat Schmelz, aber auch Griff und Biss, florale Nuancen, etwas Erdnuss, salzige Mineralik, sehr guter bis langer, saftiger Abgang mit Bergkräuternoten.
€ 55,90

2011er Atanasius (BF, ZW)

Gut Oggau, Oggau, Neusiedlersee-Hügelland
Im Duft charmant und zugänglich, offen, herzlich und sanft. Am Gaumen sehr attraktiv, aber nicht oberflächlich, hat schon Statur, zeigt aber bei weitem noch nicht sein ganzes Potential. Selbstbewusst, geradlinig und voll jugendlichem Elan.
€ 29,90

2013er Vulcano (BF,ZW,ME,CS)

Weingut Hans Iglar, Mittelburgenland
Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, breitere Randaufhellung. Feines dunkles Waldbeerkonfit, zarte Kräuternuancen, etwas Kirsche. Saftig, rotbeerige Frucht, präsenante Tannine, frischer Nachhall, guter Speisenbegleiter.
€ 39,90

Vogelbeerbrand
Destillerie Gölles
€ 7,70

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, 19. Juni 2018
Hotel Sonnenhof****

Abendmenü

Lauwarmes geräuchertes Forellenfilet
| Blattspinat | Kartoffelstampf
o d e r

Gänseleber | Birne | Lebkuchen
o d e r

Gebackene Holunderblüten
| Spargelkompott | Braune Butter

* * *

Rinderkraftbrühe

| Kalbsleberknödel | Brätknödel | Gemüse
o d e r

Kartoffelsüppchen | Pfifferlinge | Rehspeck
o d e r

Karottenrahmsüppchen
| Kokosmilch | Ingwer

* * *

Salatbuffet | Antipasti | frische Salate

* * *

Das Federhuhn im Tempurateig

| Chilisaucе | Gemüse | Pilze | Jasminreis
o d e r

Sonnenhofs Alpin Beef Burger

| Mayo | Tomate | Bergkäse | Speck
| Junge Salate | Hausgemachte Pommes
o d e r

Seelachs | Stangenspargel | Sauce
Hollandaise | Trüffel | Heurige Kartoffeln
o d e r

Spinatrahmspätzle | Gorgonzola | Rucola

* * *

Butterscotch-Eis | Ingwer | Lemon
o d e r

Mousse au Chocolat blanc
mit Knusperkissen

Guten Appetit!

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





SONNENHOF KULINARIUM

Genuss für zu Hause

Unsere Menüs finden Sie auch täglich auf unserer
Internetseite

Unter der Rubrik „Gourmet“

www.sonnenhof-tirol.com/gourmet

Rezepte + schöne Fotos veröffentlichen wir
regelmäßig auf unserer Facebookseite

[Facebook/sonnenhof.tirol](https://www.facebook.com/sonnenhof.tirol)

Familie Müller | HOTEL SONNENHOF

Füssener-Jöchle Straße 5 6673 Grän Tannheimer Tal

Tel. +43 5675 6375

post@sonnenhof-tirol.com | www.sonnenhof-tirol.com