

Chef Rainer empfiehlt

Ihnen heute

Hibiscus fresh red

(Lillet blanc, Hibiscus-Schweppes, Limette)

€ 5,90

2015er Grüner Veltliner „Scheiben 1 Lage“

Weingut Leth, Wagram

Mittleres Grüngelb, ein Hauch von Birnenfrucht, zarte florale Nuancen, Stachelbeernuancen, saftig, komplex, elegant finessreiche Struktur, gelber Apfel im Abgang

€ 36,90

2014er Nova Domus

Kellerei Terlan, Terlan, Südtirol

Frisches hellgelb mit leicht grünlichen Nuancen
Geruch: mit einer Vielzahl an Facetten präsentiert sich die Aromastuktur dieser Cuvée. Ein Hauch von Kräutern und Gewürzen, wie Anic, Minze und Salbei, aber auch aromatische Fruchtneuancen, wobei vor allem der Duft von Aprikose, Mandarinen, Honigmelone, Maracuja und Passionsfrucht, zeichnen den Terlaner aus. Unterstrichen wird der Gesamteindruck von mineralisch-salzigen Komponenten.

€ 55,90

2013er Blaufränkisch „Horitschon“

Weingut Kerschbaum, Mittelburgenland

Rubingranat, jugendlich violette Reflexe, Wasserrand, in der Nase zarten Nougattouch, insgesamt eher verhaltene Nuancen, am Gaumen dunkle Frucht, gut harmonisierte Tannine, sehr guter Trinkfluss.

€ 29,90

2012er Somni (CA, SY, GR)

Portal del Priorat, Bellmunt d'Urgell

Purpurrot mit violetten Reflexen und schwarzem Kern. Eine tiefe dunkle Frucht nach Cassis oder Cassismark dominiert die Nase dieser Cuvée aus Carignan und Syrah. Dazu kommen ganze Tiegel dunkler Schokolade, mineralischer Würze dank der dunklen Licorella Schieferböden sowie Kräuter wie Rosmarin, Thymian und schwarze Oliven. Wacholderbeeren, etwas roter Kampot Pfeffer und süßer Pfeifentabak runden die kathedrale Nase ab. Der Gaumen hält, was die Nase verspricht. Eine dunkle, tiefe Frucht macht den Auftakt und wickelt einen schnell um den Finger. Der Wein hat eine enorme Dichte, Noten von dunkler Schokolade, Süßholz und Cassis sind sofort präsent. Die Tannine sind eng verwoben, superreif wie Samt und streicheln den Wein quasi den Schlund hinunter.

€ 54,90

Vogelbeere

Tiroler Kräuterdestillerie

€ 3,50

Grän, 17. Februar 2018

Hotel Sonnenhof****

Abendmenü



Beef-Steak-Tatar

| Gartenkresse-Kartoffel-Kren

| Gebackener Ruccola

o d e r

Rehrücken

| Preiselbeer-Jus | Balsamico-Linsen

| Röstzwiebel

o d e r

Zucchini-Ricotta-Röllchen

| Tomaten-Paprika-Letscho



* * *

Südtiroler Bauernrahmsuppe

| Nudeltaschen

o d e r

Schaumsüppchen von der Knoblauchzehe

| Croûtons | Debreziner

o d e r

Gazpacho

| Kalte Gemüsesuppe mit Schmand und Dill



* * *

Salatbuffet | Antipasti | Frische Salate

* * *

Feines Steak von der Rinderhüfte

| Café de Paris Butter | Ofenkartoffel

| Schmortomate

o d e r

Hausgeräucherte Gebirgsforelle (im Ganzen)

| Meerrettich | Heurige Kartoffeln

o d e r

Kalbsnierchen

| Natursaftl | Kartoffelstampf | Rosenkohl

o d e r

Hausgemachte Nudeln

| Zucchini | Paprika | Parmesan | Kapern



* * *

Mocca-Törtchen an der Wäscheleine

o d e r

Topfenknödel

Guten Appetit!

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

Vielen Dank.



SONNENHOF`S

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