

Chef Rainer empfiehlt

Innen heute

Hibiscus fresh red

(Lillet blanc, Hibiscus-Schweppes, Limette)

€ 5,90

2015er Riesling „Ried Klaus“ Federspiel

Weingut Jamek, Weißenkirchen, Wachau

Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Reife Steinobstnuancen, zart nach Orangenesten, mineralischer Touch, ein Hauch von Blütenhonig. Straff, weiße Frucht, rassige Säurestruktur, salziger Touch im Abgang.

€ 36,90

2015er Sauvignon blanc „Gamlitz“

Weingut Sattlerhof, Gamlitz, Südstiermark

Von Anfang an saftig, druckvoll und von tiefer Würze geprägt. Es ist die Mischung aus "gemüsigen" und fruchtigen Aromen, die diesen Wein so aufregend gestaltet. In der Nase rote Johannisbeeren, grüne Äpfel und Stangensellerie, dazu ein Hauch weißer Pfeffer und kühle Minze. Druckvoll am Gaumen, vielschichtig, harmonisch und sehr lange im Finale.

€ 34,90

2013er Zweigelt „Haidacker“

Weingut Franz und Christine Netzl,

Göttlesbrunn, Carnuntum

Dunkles Rubinrot, in der Nase dunkle frische Kirschrucht, leicht röstige Anklänge, auch am Gaumen saftige Frucht mit reifer, samtiger Tanninstruktur, Nuancen von Nougat, charmante Extraktsüße, wunderschöner langer Abgang.

€ 39,90

2012er Faugeres (SY,CA,GR,CI)

Domaine Binet & Jaquet, Faugeres

In der Nase intensive dunkle Früchte und Mokka, im Gaumen sanft, muntfüllend und dennoch elegant. Sehr reif und zugleich satte, mollig runde Kraft.

€ 29,90 BIO

Zum guten Schluss ...

Marille

Destillerie Gölles

€ 6,40

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 und Restaurantleiter Miros beraten Sie gerne persönlich bei Ihrer Weinwahl.

Gerne können Sie auch alle unsere Weine zu vergünstigten Vinothekpreisen mit nach Hause nehmen.

Grän, 24. November 2017

Hotel Sonnenhof****

Abendmenü



Gebackenes Kalbsfilet | Caesar Salad

| Parmesan | Croûtons

o d e r

Weinbergsschnecken | gratiniert mit
Knoblauch-Kräuterbutter | Tramezzinibrot

o d e r

Junge Salate | Almkäsewürfel | saure Paprika

| gebratene Pilze | Hausdressing



* * *

Erbsencremesüppchen | Speck | Brüsseler

Spitzen

o d e r

Rinderkraftbrühe | Brätspätzle | Gemüse

o d e r

Orangen Kiwi Saft | Hillinger Secco



* * *

Salatbuffet | Antipasti | Frische Salate

* * *

Flap Meat | karamellisiert mit BBQ Sauce

| Ofenkartoffel | Tsatsiki

o d e r

Maishähnchenbrüstchen | gefüllt mit
Semmelfülle und Bergkäse | mediterranes
Gemüse

| Balsamicojus | Kartoffelcreme

o d e r

Fleischpflanzerl | Kräuterrahmsauce | frisches

Gemüse | Butternudeln

o d e r

Hausgemachte Gnocchi | Koriander
| Schnittlauch | braune Butter | Parmesan



* * *

Beeren-Charlotte-Törtchen

o d e r

Mandarinen Panna Cotta

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