

## Chef Rainer empfiehlt

### Ihnen heute

#### **Campari Orange**

€ 5,90

#### **2011er Chardonnay „Contessa“**

##### **Weingut Erich Giefing ,Neusiedlersee**

Helles Goldgelb, in der Nase zarte Butterscotchnoten, Mandarinen und Grapefruitzesten, elegante Holzwürze; am Gaumen burgundischer Schmelz, saftig, voll von Extrakten, etwas weißer Pfeffer und Melone, gute Harmonie, feine nachhaltige Frucht, etwas Mango im Rückgeschmack, enormes Finish.

€ 39,90

#### **2014er Sylvaner DOC**

##### **Weingut Garliger, Südtirol**

Er ist ein angenehm frischer Weißwein. Die Farbe reicht von hellgelb bis grünlich. Der Geruch ist frisch und fruchtig und erinnert an frisches Heu. Der Geschmack kommt dem der Stachelbeeren und Pfirsiche ähnlich.

€ 32,90 BIO

#### **2009er Pinot Noir „Cavallo“**

##### **Weingut Giefing, Neusiedlersee-Hügelland**

Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, breitere Randaufhellung. Mit frischen Orangenzesten unterlegtes rotes Waldbeerkonfit, ein Hauch von Kirschen und Himbeeren, feine tabakige Nuancen. Stoffig, elegant, extraktsüßer Kern, zarte florale Noten nach Hibiskus und Veilchen, reife Kirschen im Nachhall.

€ 44,40

#### **2012er Le Difese (CS,SG)**

##### **Tenuta San Guido Sassicaia, Bolgheri**

Dunkles Rubingranat, fast schwarzer Kern, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. In der Nase sehr suggestiv. dunkle Beeren, Karamell, Röstaromen, zart pfeffrige Würze. Am Gaumen süße Beeren, feste Tanninstruktur, elegante Textur, feine Extrasüße klingt an, sehr vielversprechende Frühform, bereits sehr gut integrierte Holzwürze im Finish, weckt größte Erwartungen.

€ 37,90

#### **Po `di Poli Elegante**

##### **Grappa**

€ 6,50

#### **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. August 2018**

**Hotel Sonnenhof\*\*\*\***

## Abendmenü



#### **Lothringer Speck-Schalotten-Kuchen**

| Nizza Salat

o d e r

#### **Kartoffel-Gartenkresse-Creme**

| Pata Negra | Garnele | Kaminwürzen

o d e r

#### **In Kürbiskernen gebackenes Bio Ei**

| Auf cremigen Rahmgurken



\* \* \*

#### **Schaumsüppchen vom Muskatkürbis**

| Kürbiskernöl | Kürbiskerne | Bauchspeck

o d e r

#### **Tannheimer Taler Bauernrahmsuppe**

| Rindfleischwürfel | Kartoffel | Gemüse

o d e r

#### **Gemüsebrühe**

| Buttergrießnockerl | Schnittlauch



\* \* \*

#### **Salatbuffet | Antipasti | Frische Salate**

\* \* \*

#### **Räucherlachs**

| Honig-Senf-Dip | Liebstöckel-Schmand

| Mariniertes Salat | Kartoffelrösti

o d e r

#### **Hähnchenbrust im Tempurateig**

| Curry-Kokosmilch | Asiagemüse

| Gebratene Banane | Jasminreis

o d e r

#### **Tiroler Spareribs**

| Zweierlei Dips | Grillgemüse | Pommes

o d e r

#### **Palatschinken**

gefüllt mit Blattspinat und Fetakäse

| Kräuterrahmsauce



\* \* \*

#### **Raffaello Törtchen**

o d e r

#### **Wiener Sachertorte im Glas**

#### **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](http://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](mailto:post@sonnenhof-tirol.com)  
[www.sonnenhof-tirol.com](http://www.sonnenhof-tirol.com)