



# Herzlich Willkommen in Sonnenhof's Wirtshaus

Schön dass Sie sich für unser Wirtshaus entschieden haben! Unser Küchenteam verwöhnt Sie mit typisch österreichischen Spezialitäten mit einem Hauch von Internationalität.

Wir legen bei unserer Auswahl der Lebensmittel großen Wert auf Regionalität. Ebenso aber lieben wir auch ausgesuchte Lebensmittel aus aller Welt.



## Einige unserer Lieferanten

- Milchprodukte: Dorfsennerei Sibratsgfall, Tirol Milch, Zillertalmilch
- Brot & Gebäck: Dorfbäckerei Ruepp aus Tannheim, Handwerksbäckerei Mack
- Kalb- und Rindfleisch: Tiroler Kalbli, Almo, Alpenrind, österreichisches Dry-Aged
- Schweinefleisch: Durocschwein – eine der glücklichsten Schweine
- Lammfleisch: Schafbauer Mayr aus Pfronten und Hubert Kotz aus Tannheim
- Wildfleisch aus den Jagden des Tannheimertales und Lechtales
- Fische und Meeresfrüchte ausschließlich aus Wildfang (kein Schleppnetzfang)
- Obst und Gemüse: Äpfel aus Haiming in Tirol, Zwetschken aus Stans, Kartoffeln vom Bauern Anton Post aus Mieming, Blattsalate im Sommer sind alle aus eigenem Anbau

## Wir lieben Wein & Champagner

Deshalb haben wir 850 verschiedene.... Bitte werfen Sie einen Blick in die Karte oder lassen Sie sich von uns beraten.

## 3x Genuss im Sonnenhof!

Unser „Sonnenhofs Wirtshaus“ hat täglich von 11.30 – 21.00 Uhr geöffnet.

Für einen besonderen Abend empfehlen wir Ihnen auch einen Besuch in „Sonnenhofs Gourmetstube“. Hier servieren wir ein exquisites 8-Gangmenü „Berge&Meer“ für das wir Auszeichnungen von Gault Millau, a la Carte und falstaff erhalten haben. Reservierung erforderlich.

Außerdem können Sie bei uns täglich von 7.30 – 10.30 Uhr **frühstücken**. Hier finden Sie eine **große Auswahl am Frühstücksbuffet oder Sie bestellen a la Carte**.

Sie haben Allergien, Unverträglichkeiten oder machen eine Diät? Bitte sprechen Sie uns an, wir kochen etwas Feines für Sie.

Wir werden unser Bestes geben um Ihnen schöne und genussvolle Stunden in unserem Hause zu bereiten und freuen uns auf eine kulinarische Zeit mit Ihnen!

## Gastwirte

Christina & Rainer Müller

## Küchenchef

Patrick Müller

## Restaurantleiter

Miros Chadzielefteriadis-Svancara

(V) = Vegetarisches Gericht    Sie haben Allergien, eine Unverträglichkeit oder machen Diät? Bitte sprechen Sie uns an.

# Spitzenweine im glasweisen Ausschank aus der 0,75l Flasche je 0,1l

## Prickelnder Apertif 0,1l

Glas	Sonnenhof Private Edition Secco rose	Weingut Hillinger	4,50
Glas	Champagner brut Tradition	De Sousa	8,50
Glas	Champagner Rose brut	Drappier	8,50
Glas	Cava Brut	Villa Conchi	4,90

## Weißweine

### Österreich 0,1l 0,2l

2015	Gr. Veltliner Fulminant Hausfüllung	Lesehof Stagard	4,20	8,40
2013	Riesling Senftenberger (halbtrocken)	Franz Proidl	4,40	8,80
2015	Supernatural (GV, CH)	Moric	4,90	9,80

### Italien

2016	Pinot Grigio IGT	Sirch, Friaul	4,40	8,80
------	------------------	---------------	------	------

### Deutschland

2015	Riesling Papilio (feinherb)	Alfons Stoffel, Mosel	3,90	7,80
------	-----------------------------	-----------------------	------	------

### Frankreich

2014	Majas blanc (MAC, CBL)	Majas, Roussilon	4,20	8,40
------	------------------------	------------------	------	------

## Rosewein

### Österreich

2016	Love Bird Rose (lieblich)	Domaine Pöttelsdorf	4,20	8,40
------	---------------------------	---------------------	------	------

### Frankreich

2015	Rose Dentelles du Cygne (SY)	Roche Audran	3,90	7,80
------	------------------------------	--------------	------	------

## Rotweine

### Österreich

2015	Zweigelt Hausfüllung	Josef Reumann	4,20	8,40
2014	Blaufränkisch	Rosi Schuster	4,30	8,60
2012	Zweigelt (halbtrocken)	Gernot Moser	3,90	7,80
2011	Sonnenhof Privatscuvée „S“	Gager	4,50	9,00
2015	Pinot Noir Göttweiger Berg	Stift Göttweig	4,70	9,40

### Italien

2015	Rosso di Montalcino DOC	Collosorbo	4,70	9,40
------	-------------------------	------------	------	------

### Spanien

2011	Rioja Reserva DOCa (TE)	Baron de Ley	4,30	8,60
------	-------------------------	--------------	------	------

### Frankreich

2015	Nicolas IGP Cotes Catalanes (GA)	Domaine Lafage	4,70	9,40
------	----------------------------------	----------------	------	------

Das Coravin-System ist die sinnvollste Neuerung für Weinfreunde seit Erfindung des Korkenziehers - und genau den brauchen Sie nicht mehr, denn mit Coravin können wir Ihnen nun auch exklusive und rare Weine glasweise anbieten! Versäumen sie nicht, dieses vinophile Erlebnis!



## Exklusive Weine im glasweisen Ausschank

aus der 0,75l Flasche je 0,1l

### Weißweine

#### Österreich

2012	Grüner Veltliner Endlos	Dürnberg	€ 11,90
------	-------------------------	----------	---------

#### Deutschland

2012	Riesling Jesuitengarten GG	Dr. Bürklin Wolf	€ 12,90
------	----------------------------	------------------	---------

#### Frankreich

2011	Meursault 1er Cru Blagny (CH)	Louis Jadot	€ 11,90
------	-------------------------------	-------------	---------

2011	Chass. Montrachet 1er Cru (CH)	Bernard Moreau	€ 12,90
------	--------------------------------	----------------	---------

### Rotweine

#### Österreich

2011	Pinot Noir	Uwe Schiefer	€ 9,90
------	------------	--------------	--------

#### Italien

1998	Tignanello (SG, CS, CF)	Marchesi Antinori	€ 19,90
------	-------------------------	-------------------	---------

#### Frankreich

2005	Chateauneuf du Pape „Cuvee Cadettes“	La Nerthe	€ 15,90
------	--------------------------------------	-----------	---------

2010	Pommard Clos Commaraine (PN)	Louis Jadot	€ 11,90
------	------------------------------	-------------	---------

2010	Chateau Fonplegade (CS, CF)	Gran Cru Classe	€ 12,90
------	-----------------------------	-----------------	---------

#### Spanien

2005	Castillo Ygay Reserva (TE, MA, GA, GR)	Marques de Murietta	€ 12,90
------	--	---------------------	---------

#### Südafrika

2011	Columella (SY, MV)	The Sadie Family	€ 14,90
------	--------------------	------------------	---------

# Sonnenhof's Wirtshausmenü

## Lechtaler Ziegenfrischkäse (V)

mit halbdgetrockneten Kirschtomaten und bestem Olivenöl G

\*\*\*\*\*

## Steinpilzrahmsüppchen

mit Liebstöckl und gebratenen Steinpilzen G|B

\*\*\*\*\*

## Filetmedaillons vom Durocschwein

mit Rahmpfifferlingen und Rösti A|C|G

\*\*\*\*\*

## Gepfefferte Erdbeeren

mit hausgemachtem Sauerrahmeis G

Menü pro Person	(3 Gänge ohne Suppe)	€ 39,90
	(4 Gänge)	€ 45,90
Weinbegleitung	2 Weine je 0,1l	€ 8,90
	3 Weine je 0,1l	€ 12,90

## Säfte von höchster Qualität (Die Alternative zur Weinbegleitung)

### Terra Mater Premium Säfte (Ursaft)

Mandarine

Waldheidelbeere

Himbeere

Williams Christ Birne rot

0,1l € 4,90

### Kohl Essence Südtirol

Bergapfelsaft & Preiselbeere

0,1l € 3,90

# Speisekarte Wirtshaus

## Prickelnder Aperitif

### Glas Champagner "Brut Tradition"

De Sousa et fils | Avize | Cote de Blancs € 8,90

### Glas Champagner "Brut Rose"

De Saignee Drappier | Urville | Caves a Reims € 8,90

### Glas Cava "Brut Seleccction"

Villa Conchi € 4,90

## Für Feinschmecker

### 2 Gillardeau Austern

zum Aperitif € 7,90

## Vorspeisen

### Beef Tatar vom Almofilet klassisch zubereitet „wie früher“

dazu servieren wir ein wenig schwarzem Trüffel,  
Toast und gesalzene Butter M|C|A € 18,90

### Lechtaler Ziegenfrischkäse (V)

mit halbgetrockneten Kirschtomaten und bestem Olivenöl G € 12,90

### Wiener Weinbergschnecken a la Bourguignonne

in feiner Kräuterbutter überbacken dazu Weißbrot F|G|R|A|P € 12,90

### Tatar von Ochsenherztomaten (V)

mit Taggiascaoliven, karamelierten Macadamianüssen H € 11,90

### Blattsalate aus dem eigenen Garten

mit geräuchertem Lachsrückensfilet und gebratenen Pfifferlingen G|N|L|H|M € 14,90

### Entenleberpraline mit Mango gefüllt

dazu hausgemachtes Chutney vom Hokkaidokürbis und Brioche € 12,90

## Aus dem Suppentopf

### Kräftige Tafelspitzbouillon

mit Leberknödel, Gemüsewürfel und hausgemachten Backerbsen A|C|G|L|O € 5,50

### Bergkräutersuppe (V)

mit Liebstöckl und gebratenen Steinpilzen G|B € 7,90

### Kaspressknödel

mit Tafelspitzbouillon G|B € 5,50

### Cremsüppchen vom Hokkaidokürbis (V)

mit karamellisierten Kürbiskernen und Kürbiskernöl € 9,90

## **Wildbret aus Sonnenhof's Kochwerkstatt**

### **Tranchen vom Hirschrücken**

auf Rucola mit Pesto und gebratenen Steinpilzen € 29,90

### **Tannheimertaler Rehrücken**

mit Pfifferlingen, glacierten Birnen, Rosmarinjus und Topfenknödel € 35,90

### **Hirschrückensteak in Bergkräutern gebraten**

Mit Pfeffer-Preiselbeerjus, hausgemachten Kroketten, Bohnen im Speckmantel € 34,90

### **Tiroler Gamsragout**

Mit Buttermilchspätzle, gebratenen Pilzen und Preiselbeeren € 22,90

## **Spezialitäten vom Tiroler Kalbli**

### **Saure Nieren**

mit neuem Zwiebel, Knoblauch und Polentataler G|L|O € 17,90

### **Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken**

mit richtig guten Pommes oder Kartoffelsalat A|C|G|M|P|O € 22,90

## **Österreichisch - Tirolerisch - Einfach guat**

### **Gräner Kässpatzen (V)**

mit Sibratsgfäller Bergkäse, Röstzwiebeln und feinen Blattsalaten A|C|E|F|G|H|N|P € 14,90

### **Handgemachte Schlutzkrapfen (V)**

mit Kartoffelfülle, gebräunte Alpenbutter, Alpzirler frischer Schnittlauch und feinen Blattsalaten A|G|R|F|H|N € 14,90

### **Wiener Backhendlbrust**

fein panierte Hendlbrust mit lauwarmen Kartoffel-Kresse Salat und hausgemachter Preiselbeermarmelade A|C|M|O € 14,90

## Lamm von Bauern aus Pfronten und Tannheim

### Geröstete Leber

mit Apfelscheiben, Speck, Zwiebel und Polentataler G|L|O € 16,90

### Rückenfilet am Knochen gebraten

mit Rosmarinjus, Polentataler und Sprossenkohl L|O|A € 29,90

## Frischer Fisch und Meeresfrüchte

### Kwell Saiblingsfilet

in Butter gebraten mit Petersilienkartoffel und Mandeln P|G|H € 22,90

### Zanderfilet (Wildfang)

auf Rahmsauerkraut und Erdäpfelstampf D|G|O € 22,90

### Mangrovengarnelen

mit Asiagemüse, leicht scharfer Cocoscurrysauce und Basmatireis B|G|L € 26,90

### Pappardelle

mit Würfeln vom schottischen Edellach, frischem Dill und Creme fraiche G|C|A|D € 19,90

## Sonnenhof's Klassiker und österreichische Spezialitäten

### Sonnenhof's Grillteller

mit zartem Rinder-, Schweine und Maishähnchenfilet, gebratener Speck, Grillwürstl, richtig gute Pommes, Frühlingsgemüse, Dips und Kräuterbutter H|N|G|M|O|P € 24,90

### Gräner Almpfandl

Medaillons vom Ibericoschweinefilet mit Speck und Tiroler Käse überbacken dazu Champignonrahmsauce und Gräner Käsespätzle H|G|A|C|L|O|P € 24,90

### Sonnenhof's Almschnitzel

mit Tomaten, gebratenen weißen Zwiebeln, hausgemachtem Speck und Tiroler Käse überbacken dazu hausgemachte Rösti und Rahmsauce A|C|G|L|O|H € 18,90

### Rinderfiletspitzen

mit gebratenen Pilzen, grünem Pfeffer und Buttermilch – Spätzle A|G|C|M € 24,90

### Sonnenhof's Club Sandwich

Zartes Hühnerfilet, Tiroler Speck, Käse, Tomaten, Sour cream, Romanasalat und richtig gute Pommes A|E|F|N|G € 19,90

## Herrliche Steak's vom Grill

### US Black Angus Beef – die zarteste Versuchung

Filet Gentlemencut 250g € 35,90

Filet Ladycut 150g € 29,90

### Österreichischer Almo – Spitzenqualität aus Österreich

Filet Gentlemencut 250g € 29,90

Filet Ladycut 150g € 24,90

Entrecote 300g € 29,90

### Österreichisches Dry Aged Beef - mit Marmorierung und Biss

Rib eye Steak 300g € 29,90

Rump Steak 300g € 29,90

## Auf Vorbestellung

### Dry Aged Beef vom schottischen Hochlandrind

T – Bone Steak 500g € 49,90

Cotes de Boeuf 700g € 59,90

Achtung: Nur für Feinschmecker die eine schöne Fettmarmorierung schätzen

Tomahawk Steak für 2 Personen 900g € 79,90

Achtung: Nur für Feinschmecker die eine schöne Fettmarmorierung schätzen

### Wenn Sie Ihr Steak etwas ausgefallener möchten, empfehlen wir

mit halbem Hummer B|P € 19,90

mit gebratener Gänseleber G € 7,90

### Beilagen Auswahl pro Beilage € 4,00

Richtig gute Pommes P

Tagesgemüse G

Rosmarienkartoffel G

Speckbohnen P

Trüffelpüree A|C|P|G

gemischter Salat E|F|H|N

### Zu den Steak's können Sie ohne Aufpreis wählen

Pfeffersauce G|L|M|O

Kräuterbutter G

Sauce Bernaise C|G|O

Burgunderjus L|M|O

Smokey Mountainsauce (kalt) M



## Süßer Abschluss

### Affogato

1 Kugel Bourbon Vanilleeis mit heißem Espresso G € 5,90

### Espresso

mit kleinem Süßem für Naschkatzen G|C|H|A € 6,90

### Gepfefferte Erdbeeren

mit hausgemachtem Sauerrahmeis G € 9,90

### Schokoladen Soufflé

mit Tainori Schokolade von Valrhona

mit hausgemachtem Himbeereis A|C|G|H € 13,90

### Sonnenhof`s Tarte Tatin

Tiroler Apfel, braunes Buttereis, Apfelthymiansorbet  
und Dunkelbiermalzcreme G|N|H|A € 14,90

### 3 Kugeln erfrischendes Sorbet

(nach Tagesangebot) C|G € 6,50

## Klassisch und guat

### Kaiserschmarren

Apfelmus oder Preiselbeeren A|C|G|H € 9,90

### Hausgemachter Apfelstrudel

Vanillesauce oder Eis oder Sahne A|C|G|H € 6,50

### Eispalatschinken

Vanilleeis, Schokoladensauce, Früchte A|C|G € 8,90

Fragen Sie auch nach unseren täglich frischen Kuchen & Torten

## Eiskreationen

### Dreierlei Sorbet

(Zitrone, Mango, Cassis )

mit Absolut Wodka c|G € 9,90

ohne Absolut Wodka c|G € 6,90

### Gemischtes Eis

Vanilleeis, Erdbeereis und Schokoladeneis

mit Sahne c|G|H|A|E|F € 4,50

ohne Sahne c|G|H|A|E|F € 4,00

### Beerenschale

Erdbeereis, Cassiseis, frische Beeren, Sahne G|A|C|F € 7,90

### Amarena Cream

Amarenaeis, Schokoladeneis, Kirschen, Sahne c|G|H|A|E|F € 7,00

### Joghurt Royal

Fruchtiges Joghurteis, Naturjoghurt, Beeren der Saison c|G|H|A|E|F € 6,50

### Banana Split

Vanilleeis, Bananen, Mandeln, Schokoladensauce, Sahne c|G|H|A|E|F € 6,50

### Coupe Dänemark

Vanilleeis, Schokoladensauce, Mandeln, Sahne A|C|E|F|G|H € 6,50

### Nussknacker

Walnusseis, Schokoladeneis, Krokant, Sahne A|C|E|F|G|H € 7,00

### Heiße Liebe

Vanilleeis, heiße Himbeeren, Sahne A|C|E|F|G|H € 7,00

### Gerührter Eiskaffee

Vanilleeis, Kaffee, Sahne A|C|E|F|G|H € 6,50

### Erdbeertraum

Vanilleeis , Erdbeeren, Erdbeersauce, Sahne A|C|G € 7,90

## Für unsere kleinen Gäste

**Smarties Eisbecher** Vanilleeis, Smarties , Sahne A|C|E|F|G|H € 5,50

**Schokopops** Vanilleeis im Schokoladenmantel A|C|G|H € 5,50

**Bubble Gum** c|G|H € 5,00