



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: Bäckerei Bitesnich aus Nesselwängle, Handwerksbäckerei Mack
- Kalb- und Rindfleisch: Tiroler Kalbli, Fassonarind, Alpenrind, österreichisches Dry-Aged
- Schweinefleisch: Durocschwein – eines der glücklichsten Schweine
- Lammfleisch: Schafbauer Mayr aus Pfronten und Hubert Kotz aus Tannheim
- Wildfleisch aus den Jagden des Tannheimertales, Allgäues 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 Weine und über 50 verschiedene Champagner. Bitte werfen Sie einen Blick in die Karte oder lassen Sie sich von uns beraten. Somit wurde unsere Weinkarte mit Höchstnote von 3 Flaschen bewertet vom a la Carte Guide.

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 (2 Hauben / 15 Punkte), a la Carte (92 Punkte / 4 Sterne) und Falstaff (91 Punkte / 3 Gabeln) erhalten haben. Reservierung erforderlich. Montag und Dienstag hat unsere „Sonnenhofs Gourmetstube“ Ruhetag.

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

Tino Lohr

Frühjahr / Sommer 2018

Sollten Sie eine Unverträglichkeit / Allergie haben, lassen Sie uns dies bitte wissen

In unserem Betrieb werden Gerichte mit allen Allergenen Stoffen zubereitet, unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden.

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

Prickelnder Apertif 0,1l

Glas	Champagner Eclats de Meuliere brut	Jeunaux Robin	9,50
Glas	Le Dessous de la Cabane Brut Rosé	Jeunaux Robin	9,50
Glas	Cava brut seleccion	Villa Conchi	4,90
Glas	Sonnenhof Private Edition Secco rose	Weingut Hillinger	4,90

Weißweine

Österreich			0,1l	0,2l
2016	Gr. Veltliner Fulminant Hausfüllung	Weinkellerei Kirchmayr	4,40	8,80
2016	Ortolan (CH, WB, GB)	Weingut Dürnberg	4,90	9,80
2015	Chardonnay Salzlake	Heinz Velich	4,90	9,80
2016	Sauvignon blanc Grassnitzberg	Domaine Müller	4,90	9,80
Deutschland				
2015	Weißer Burgunder	Alfons Stoffel, Mosel	4,40	8,80
Frankreich				
2016	Bourgogne blanc (CH)	Chateau Fuisse	4,90	9,80

Rosewein

Österreich				
2017	Tetuna Rose (halbtrocken)	Robert Goldenits	4,40	8,80
Frankreich				
2015	Rose Whispering Angel	Chateau d' Esclans	4,90	9,80

Rotweine

Österreich				
2015	Zweigelt Hausfüllung	Josef Reumann	4,40	8,80
2015	Blaufränkisch Glimmerschiefer	Weingut Wieder	4,90	9,80
2015	Zweigelt (halbtrocken)	Gernot Moser	4,40	8,80
2013	Foggathal (ZW, CS)	Weingut Fritsch	5,20	10,40
Frankreich				
2015	Bourgogne Pinot Noir AOC	Francois de Nicolay	4,90	9,80
2012	Chateau Sissan (CF, CS, ME)	Cotes de Bordeaux	5,20	10,40
Italien				
2015	Rosso di Montalcino DOC	Collosorbo	4,70	9,40
Spanien				
2013	Rioja Reserva DOCa (TE)	Baron de Ley	4,40	8,80

Frühjahr / Sommer 2018

Sollten Sie eine Unverträglichkeit / Allergie haben, lassen Sie uns dies bitte wissen

In unserem Betrieb werden Gerichte mit allen Allergenen Stoffen zubereitet, unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden.



Mit dem Coravin-System können wir Ihnen auch **exklusive und hochpreisige Weine glasweise** anbieten, die es in Restaurants sonst nur flaschenweise gibt.

Mit dem Coravin System wird die Flasche nicht mehr geöffnet, d.h. der Korken bleibt in der Flasche. Ein Glas wird mittels einer feinen Kanüle entnommen. Somit oxidiert der Wein nicht und er bleibt bis zum letzten Glas perfekt im Geschmack. Wir zeigen es Ihnen gerne.

Exklusive Weine im glasweisen Ausschank aus der 0,75l Flasche je 0,1l

Weißweine

Österreich

2012	Grüner Veltliner Honivogl Smaragd	Franz Hirtzberger	14,90
------	-----------------------------------	-------------------	-------

Deutschland

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

Italien

2012	LR Riserva DOC (CH, WB, SB, TR)	Schreckbichl	18,90
------	---------------------------------	--------------	-------

2015	Capo Martino (FR, RB, PC, ML)	Jermann	12,90
------	-------------------------------	---------	-------

Frankreich

2011	Chablis Le Poruzot - Dessus 1er Cru	Remi Jobard	16,90
------	-------------------------------------	-------------	-------

2014	Condrieu La Bonnette AOC (VI)	Rene Rostaing	14,90
------	-------------------------------	---------------	-------

Rotweine

Österreich

2011	Elegy (CS, ME)	Silvia Heinrich	14,90
------	----------------	-----------------	-------

Italien

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

1998	Sassicaia (CS, CF)	Tenuta San Guido	28,90
------	--------------------	------------------	-------

Frankreich

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

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

2001	Chateau Malescot St. Exupery (CS, ME, CF, PV)	3eme Cru	14,90
------	---	----------	-------

Spanien

2005	Castillo Ygay Reserva (TE, MA, GA, GR)	Marques de Murietta	14,90
------	--	---------------------	-------

Südafrika

2011	Columella (SY, MV)	The Sadie Family	15,90
------	--------------------	------------------	-------

Frühjahr / Sommer 2018

Sollten Sie eine Unverträglichkeit / Allergie haben, lassen Sie uns dies bitte wissen

In unserem Betrieb werden Gerichte mit allen Allergenen Stoffen zubereitet, unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden.

Sonnenhof's Wirtshausmenü

Gänseleberpraline

mit leicht gepfefferten Erdbeeren und Brioche

Cocos - Currysüppchen

mit Flusskrebse und Koriander

Filetmedaillons vom Piemonteser Kalb

mit Pfifferlingen und Rahmpolenta

Duo von Weinbergpfirsich –und Blutorangensorbet

Menü pro Person	(3 Gänge ohne Gänseleberpraline)	€ 39,90
	(4 Gänge)	€ 49,90
Weinbegleitung	2 Weine je 0,1l	€ 8,90
	3 Weine je 0,1l	€ 12,90

Säfte von höchster Qualität (Die Alternative zur Weinbegleitung)

Kohl Essence Südtirol

Bergapfelsaft wahlweise mit

Preiselbeere

Hopfen

Karotte

Holunderbeere

Apfelminze

0,1l € 3,50

Frühjahr / Sommer 2018

Sollten Sie eine Unverträglichkeit / Allergie haben, lassen Sie uns dies bitte wissen

In unserem Betrieb werden Gerichte mit allen Allergenen Stoffen zubereitet, unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden.

Speisekarte Wirtshaus

Prickelnder Aperitif

Glas Champagner Eclats de Meuliere brut Jeunaux Robin € 9,50

Glas Le Dessous de la Cabane Brut Rosé Jeunaux Robin € 9,50

Glas Cava brut seleccion Villa Conchi € 4,90

Glas Sparkling Wine „N“ Nyetimber € 8,50

Für Feinschmecker

2 Gillaudeau Austern

zum Aperitif € 8,90

Vorspeisen

Beef Tatar handgeschnitten und klassisch zubereitet „wie früher“

dazu servieren wir ein wenig Alpenkaviar, Toast und gesalzene Butter € 24,90

Glacierte Jacobsmuscheln

mit Rote Beetecreme, Rote Beetewürfel und Hibiscus € 21,90

Wiener Weinbergschnecken a la Bourguignonne

mit feiner Kräuterbutter überbacken dazu Weißbrot € 14,90

Lechtaler Ziegenfrischkäse (V)

mit leicht getrockneten Kirschtomaten und Taggiascaoliven € 14,90

Salat von Königskrabben

mit Pathayamango, Avocado und Kressesalat € 19,90

Gebratene Gänseleberscheiben

mit glacierten Kirschen, Räucherforelle, Teriyakijus und Trüffelcreme € 19,90

Aus dem Suppentopf

Kräftige Tafelspitzbouillon

mit Leberknödel oder Kaspressknödel mit Gemüsewürfel € 6,90

Cocos - Currysüppchen

mit Flusskrebse und Koriander € 9,90

Tomatencremesuppe (V)

mit Hendrik's Gin und Basilikum € 8,90

Frühjahr / Sommer 2018

Sollten Sie eine Unverträglichkeit / Allergie haben, lassen Sie uns dies bitte wissen

In unserem Betrieb werden Gerichte mit allen Allergenen Stoffen zubereitet, unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden.

Sommergerichte aus Sonnenhof's Kochwerkstatt

Riesengarnelen vom Grill

mit Gartensalat, Kräuterbutter, Aioli und Baguette € 35,90

Confierter bretonischer Steinbutt

mit Erbsencreme, frischen Pfifferlingen und Buttermilch – Limettenfond € 35,90

Bunte Heirloomtomaten (V)

mit echtem Burrata, Basilikum und Sassicaia - Olivenöl € 19,90

Pasta des Tages (V)

mit Kirschtomaten, Taggiascaoliven und Rucola € 19,90

Tranchen vom Fassonarind

auf Rucola mit Pesto und gebratenen Pfifferlingen € 29,90

Frischer Fisch und Meeresfrüchte

Kwell Saiblingsfilet

in Butter gebraten mit Petersilienkartoffel und Mandeln € 22,90

Zanderfilet (Wildfang)

auf Rahmsauerkraut und Erdäpfelstampf € 22,90

Mangrovengarnelen

mit Asiagemüse, leicht scharfer Cocoscurreysauce und Basmatireis € 29,90

Frühjahr / Sommer 2018

Sollten Sie eine Unverträglichkeit / Allergie haben, lassen Sie uns dies bitte wissen

In unserem Betrieb werden Gerichte mit allen Allergenen Stoffen zubereitet, unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden.

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 € 19,90

mit gebratener Gänseleber € 8,90

Beilagen Auswahl pro Beilage € 4,50

Richtig gute Pommes

Tagesgemüse

Rosmarienkartoffel

Speckbohnen

Trüffelpüree

Blattsalate

Zu den Steak's können Sie ohne Aufpreis wählen

Pfeffersauce

Kräuterbutter

Sauce Bernaise

Burgunderjus

Smokey Mountainsauce (kalt) M

Frühjahr / Sommer 2018

Sollten Sie eine Unverträglichkeit / Allergie haben, lassen Sie uns dies bitte wissen

In unserem Betrieb werden Gerichte mit allen Allergenen Stoffen zubereitet, unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden.

Sonnenhof's Klassiker und

Sonnenhof's Grillteller

mit zartem Rinder-, Schweine und Maishähnchenfilet, gebratener Speck, Grillwürstl, richtig gute Pommes, Frühlingsgemüse, Dips und Kräuterbutter € 24,90

Gräner Almpfandl

Medaillons vom Ibericoschweinefilet mit Speck und Tiroler Käse überbacken dazu Champignonrahmsauce und Gräner Käsespätzle € 24,90

Sonnenhof's Almschnitzel

mit Tomaten, gebratenen weißen Zwiebeln, hausgemachtem Speck und Tiroler Käse überbacken dazu hausgemachte Rösti und Rahmsauce € 18,90

Rinderfiletspitzen

mit gebratenen Pilzen, grünem Pfeffer und Buttermilch – Spätzle € 24,90

Österreichische Spezialitäten

Saure Nieren vom Milchkalb

mit neuem Zwiebel, Knoblauch und Polentataler € 17,90

Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken

mit richtig guten Pommes oder Kartoffelsalat € 22,90

Geröstete Lammleber

mit Apfelscheiben, Speck, Zwiebel und Polentataler € 16,90

Gräner Kässpatzen (V)

mit Sibratsgfäller Bergkäse, Röstzwiebeln und feinen Blattsalaten € 16,90

Handgemachte Schlutzkrapfen (V)

mit Kartoffelfülle, gebräunte Alpenbutter, Alpzirler, frischer Schnittlauch und feinen Blattsalaten € 16,90

Steirisches Backhendl im Körberl serviert

mit Kartoffel-Kresse Salat und Preiselbeeren € 18,90

Frühjahr / Sommer 2018

Sollten Sie eine Unverträglichkeit / Allergie haben, lassen Sie uns dies bitte wissen

In unserem Betrieb werden Gerichte mit allen Allergenen Stoffen zubereitet, unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden.

Klassiker und Spezialitäten auf Vorbestellung (zwei Tage vorher)

50g Belugakaviar oder Alpenkaviar

mit Blinis, französischem Creme fraiche, Toast und gesalzener Butter
€ Tagespreis

Ganzer Wolfsbarsch in der Salzkruste oder Ganze Dorade in der Salzkruste

mit Rosmarienkartoffeln, Weißweinsauce und Ratatouille
ab 2 Personen € Tagespreis

Bretonischer Hummer Thermidor

Nach einem Rezept von 1908 gekocht und vom Sonnenhof – Küchenteam
verfeinert

Vorweg servieren wir Ihnen eine feine Hummerbisque und Hummertartar
Die Hummerschwänze werden mit Spinat, Champignons, Tomaten und Sauce
Hollandaise überbacken
ab 2 Personen € Tagespreis

Ganzer Lamm oder Rehschlägel

Dazu servieren wir Rosmarienkartoffeln und Wurzelgemüse
von 6 bis 8 Personen € 23,90 pro Person

Frühjahr / Sommer 2018

Sollten Sie eine Unverträglichkeit / Allergie haben, lassen Sie uns dies bitte wissen

In unserem Betrieb werden Gerichte mit allen Allergenen Stoffen zubereitet, unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden.

Süßer Abschluss

Affogato

1 Kugel Bourbon Vanilleeis mit heißem Espresso € 5,90

Espresso

mit kleinem Süßem für Naschkatzen € 6,90

Gepfefferte Erdbeeren

mit hausgemachtem Sauerrahmeis € 9,90

Schokoladen Soufflé

mit Tainori Schokolade von Valrhona
mit hausgemachtem Himbeereis € 13,90

Gratinierte Himbeeren

mit Sabayone und Bourbonvanilleeis € 12,90

3 Kugeln erfrischendes Sorbet

(nach Tagesangebot) € 6,50

Klassisch und guat

Kaiserschmarren

Apfelmus € 11,90

Hausgemachter Apfelstrudel

Vanillesauce oder Eis oder Sahne € 6,50

Eispalatschinken

Vanilleeis, Schokoladensauce, Früchte € 8,90

Fragen Sie auch nach unseren täglich frischen Kuchen & Torten

Frühjahr / Sommer 2018

Sollten Sie eine Unverträglichkeit / Allergie haben, lassen Sie uns dies bitte wissen

In unserem Betrieb werden Gerichte mit allen Allergenen Stoffen zubereitet, unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden.

Eiskreationen

Gemischtes Eis

Vanilleeis, Erdbeereis und Schokoladeneis

mit Sahne € 4,50

ohne Sahne € 4,00

Beerenschale

Erdbeereis, Cassiseis, frische Beeren, Sahne € 7,90

Amarena Cream

Amarenaeis, Schokoladeneis, Kirschen, Sahne € 7,00

Joghurt Royal

Fruchtiges Joghurteis, Naturjoghurt, Beeren der Saison € 6,50

Banana Split

Vanilleeis, Bananen, Mandeln, Schokoladensauce, Sahne € 6,50

Coupe Dänemark

Vanilleeis, Schokoladensauce, Mandeln, Sahne € 6,50

Nussknacker

Walnusseis, Schokoladeneis, Krokant, Sahne € 7,00

Heiße Liebe

Vanilleeis, heiße Himbeeren, Sahne € 7,00

Gerührter Eiskaffee

Vanilleeis, Kaffee, Sahne € 6,50

Erdbeertraum

Vanilleeis, Erdbeeren, Erdbeersauce, Sahne € 7,90

Für unsere kleinen Gäste

Smarties Eisbecher Vanilleeis, Smarties, Sahne € 5,50

Schokopops Vanilleeis im Schokoladenmantel € 5,50

Bubble Gum € 5,00

Frühjahr / Sommer 2018

Sollten Sie eine Unverträglichkeit / Allergie haben, lassen Sie uns dies bitte wissen

In unserem Betrieb werden Gerichte mit allen Allergenen Stoffen zubereitet, unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden.