



# 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, 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, Allgäus und Lechtales
- Fische und Meeresfrüchte ausschließlich aus Wildfang (kein Schleppnetzfang)
- Obst & Gemüse: Äpfel aus Haiming/Tirol, Zwetschken aus Stans, Kartoffeln vom Bauern Anton Post aus Mieming, Blattsalate im Sommer 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. Der Gourmetführer a la Carte hat diese Auswahl mit der Höchstnote (3 Flaschen).

## 3x kulinarischer Genuss im Sonnenhof!

„Sonnenhofs Wirtshaus“ hat täglich von 11.30 – 21.00 Uhr geöffnet, Dienstagabend geschlossen

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.

Sonntag, 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

Sommer / Herbst 2018

Sollten Sie eine Unverträglichkeit / Allergie haben, lassen Sie uns dies bitte wissen. Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden.  
Preise in Euro

## 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

<b>Österreich</b>			<b>0,1l</b>	<b>0,2l</b>
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
<b>Deutschland</b>				
2015	Riesling Spätlese trocken	Alfons Stoffel, Mosel	4,40	8,80
<b>Frankreich</b>				
2016	Bourgogne blanc (CH)	Château Fuisse	4,90	9,80

### Naturalwein

<b>Österreich</b>				
2015	Furmint Unfiltriert	Michael Wenzel	4,90	9,80

### Rosewein

<b>Österreich</b>				
2017	Tetuna Rose (halbtrocken)	Robert Goldenits	4,40	8,80
<b>Frankreich</b>				
2017	AIX en Provence (GR, CA, CI)	Maison Saint AIX	4,90	9,80

### Rotweine

<b>Österreich</b>				
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
<b>Frankreich</b>				
2015	Bourgogne Pinot Noir AOC <b>BIO</b>	Francois de Nicolay	4,90	9,80
2012	Chateau Sissan (CF, CS, ME)	Cotes de Bordeaux	5,20	10,40
<b>Italien</b>				
2015	Rosso di Montalcino DOC	Collosorbo	4,70	9,40
<b>Spanien</b>				
2013	Rioja Reserva DOCa (TE)	Baron de Ley	4,40	8,80

Sommer / Herbst 2018

Sollten Sie eine Unverträglichkeit / Allergie haben, lassen Sie uns dies bitte wissen. Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden.  
Preise in Euro



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

Mit dem Coravin System wird die Flasche nicht 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
------	--------------------	------------------	-------

Sommer / Herbst 2018

Sollten Sie eine Unverträglichkeit / Allergie haben, lassen Sie uns dies bitte wissen. Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden.  
Preise in Euro

# Sonnenhof's Wirtshausmenü

## Gebratene Gänseleber

mit Gräner Apfel, Trüffeljus und Kartoffelcreme

\*\*\*\*\*

## Cremesüppchen vom Butternusskürbis

mit steirischem Kürbiskernöl

\*\*\*\*\*

## Brust von der Barbarieente

mit Orangenjus, Schupfnudeln und Apfelrotkraut

\*\*\*\*\*

## Apfeltarte mit Bourbonvanilleeis

Menü pro Person	(3 Gänge ohne gebratene Gänseleber)	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

Sommer / Herbst 2018

Sollten Sie eine Unverträglichkeit / Allergie haben, lassen Sie uns dies bitte wissen. Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden.  
Preise in Euro

# 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 Gillardeau 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 Erbsencreme, Schwarzer Trüffel und Pfifferlingen 21,90

**Wiener Weinbergschnecken in Weißweinsauce**

mit Gemüse, Kartoffeln und Kräuter 14,90

**Entenleberpraline gefüllt mit Feige und Mandeln**

dazu Kürbischutney und Brioche 16,90

**Carpaccio von roter Beete (V)**

mit Himbeeren und Ziegenfrischkäse 16,90

## Aus dem Suppentopf

**Kräftige Tafelspitzbouillon**

mit Leberknödel oder Kaspressknödel mit Gemüsewürfel 6,90

**Cremesüppchen vom Butternusskürbis (V)**

mit steirischem Kürbiskernöl 7,90

**Cocos - Currysüppchen**

mit Flusskrebse und Koriander 9,90

Vegetarisch ohne Flusskrebse 8,90

**Trüffelcremesüppchen (V)**

mit Blätterteiggebäck 10,90

Sommer / Herbst 2018

Sollten Sie eine Unverträglichkeit / Allergie haben, lassen Sie uns dies bitte wissen. Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden.  
Preise in Euro

## **Wild und Herbstgerichte aus Sonnenhof's Kochwerkstatt**

### **Hirschrückensteak aus heimischer Jagd**

mit Preiselbeerjus, Rahmpolenta und Bohnen im Speckmantel 36,90

### **Rehrückenfilet aus heimischer Jagd**

mit Zweigeltjus, Pfifferlinge, Trüffelcreme und glacierten Birnen 39,90

### **Brust von der Barbarieente**

mit Orangenjus, Schupfnudeln und Apfelrotkraut 29,90

### **Tannheimertaler Lammrückenfilet**

mit Polentataler und Sprossenkohl 29,90

### **Tagliata vom Almoachsen**

auf Rucola mit Pesto und gebratenen Pilzen 29,90

### **Pasta des Tages (V)**

mit Kirschtomaten, Taggiascaoliven und Ruccola 19,90

### **Riesengarnelen vom Grill**

mit Gartensalaten, Kräuterbutter, Aioli und Baguette 39,90

### **Kross gebratener Wolfsbarsch (Wildfang)**

mit Blutwurst, Steinpilzen und Kartoffelcreme 35,90

### **Kwell Saiblingsfilet**

in Butter gebraten mit Petersilienkartoffel und Mandeln 24,90

### **Zanderfilet (Wildfang)**

auf Rahmsauerkraut und Erdäpfelstampf 24,90

## 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 19,90

mit gebratener Gänseleber 8,90

### Beilagen Auswahl pro Beilage 4,50

Richtig gute Pommes

Tagesgemüse

Rosmarinkartoffel

Speckbohnen

Trüffelpüree

Rahmpolenta

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

Pfeffersauce

Kräuterbutter

Sauce Bernaise

Burgunderjus

Smokey Mountainsauce (kalt) M

Sommer / Herbst 2018

Sollten Sie eine Unverträglichkeit / Allergie haben, lassen Sie uns dies bitte wissen. Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden.  
Preise in Euro

## Sonnenhof's Klassiker

### Sonnenhof's Grillteller

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

### Sonnenhof's Almschnitzel

mit Tomaten, gebratenen weißen Zwiebeln, hausgemachtem Speck und Tiroler Käse überbacken dazu hausgemachte Rösti und Rahmsauce 19,90

### Filetspitzen vom Almochsen

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

### Saure Nieren vom Milchkalb

mit neuem Zwiebel, Knoblauch und Polentataler 19,90

### Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken

mit richtig guten Pommes oder Kartoffelsalat 22,90

### Geröstete Lammleber

mit Apfelscheiben, Speck, Zwiebel und Polentataler 16,90

### Grüner Kässpatzen (V)

mit Sibratsgfäller Bergkäse, Röstzwiebeln und feinen Blattsalaten 16,90

### Handgemachte Schlutzkrapfen (V)

mit Kartoffelfülle, gebräunte Alpenbutter, Alpzirler (reifer Hartkäse), frischer Schnittlauch und feinen Blattsalaten 16,90



## **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 Rosmarinkartoffeln, 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 Rosmarinkartoffeln und Wurzelgemüse  
von 6 bis 8 Personen 23,90 pro Person

## **Süßer Abschluss**

### **Affogato**

1 Kugel Bourbon Vanilleeis mit heißem Espresso übergossen 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**

mit hausgemachtem Zwetschkenröster 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**

Sommer / Herbst 2018

Sollten Sie eine Unverträglichkeit / Allergie haben, lassen Sie uns dies bitte wissen. Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden.  
Preise in Euro

## 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

Sommer / Herbst 2018

Sollten Sie eine Unverträglichkeit / Allergie haben, lassen Sie uns dies bitte wissen. Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden.  
Preise in Euro