



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 / 16 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

Miros Chadzielefteriadis Svancara

Weinfreund

Rainer Müller

Winter 2018 / 2019

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	6,90
Glas	Sonnenhof Private Edition Secco rose	Weingut Hillinger	4,90

Weißweine

Österreich			0,1l	0,2l
2017	Gr. Veltliner Fulminant Hausfüllung	Weinkellerei Kirchmayr	4,60	9,20
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	Riesling Schieferterrassen	Heymann Löwenstein	4,40	8,80
Frankreich				
2016	Bourgogne blanc (CH)	Château Fuisse	4,90	9,80

Naturalwein

Österreich				
2015	Gr. Veltliner Handcrafted	Arndorfer	4,90	9,80 N

Rosewein

Österreich				
2017	Belle Naturelle ungefiltert	Alwin Jurtschitsch	4,90	9,80
Frankreich				
2017	AIX en Provence (GR, CA, CI)	Maison Saint AIX	4,90	9,80

Rotweine

Österreich				
2015	Zweigelt Hausfüllung	Josef Reumann	4,60	9,20
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				
2012	Minervois AOC (CA, GR, SY)	De Courbissac	4,40	8,80
2012	Chateau Sissan (CF, CS, ME)	Cotes de Bordeaux	5,20	10,40
Italien				
2016	Sangiovese	Montesecondo	4,70	9,40
Spanien				
2014	Rioja Reserva DOCa (TE)	Baron de Ley	4,40	8,80

Winter 2018 / 2019

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

2011	Grüner Veltliner 333	Franz Türk	12,90
------	----------------------	------------	-------

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

1999	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
------	--------------------	------------------	-------

Winter 2018 / 2019

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, Portweinjus und Trüffelcreme

Cremesüppchen vom Butternusskürbis

mit steirischem Kürbiskernöl

Himbeersorbet

mit Wodka oder Champagner oder Saint Tropez

Filetmedaillons vom Tiroler Kalb

mit Burgunderjus, Trüffelpolenta und Rahmwirsing

Tarte Tatin mit Apfeleis

Menü pro Person	(3 Gänge ohne Gänseleber, ohne Sorbet)	39,90
	(4 Gänge ohne Sorbet)	49,90
	(5 Gänge)	55,90
Weinbegleitung Economy	2 Weine je 0,1l	9,80
	3 Weine je 0,1l	14,70

Säfte von höchster Qualität (Die Alternative zur Weinbegleitung)

Kohl Essence Südtirol - Bergapfelsaft wahlweise mit

Preiselbeere

Hopfen

Karotte

Holunderbeere

Apfelminze

0,2l € 4,90

Winter 2018 / 2019

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 Relats Gran Reserva brut nature Recaredo 6,90

Vorspeisen

½ Dutzend Gillardeauaustern

mit Sylter Vinaigrette, Limette, Tabasco und Pumpernickel 29,90

Beef Tatar handgeschnitten und klassisch zubereitet „wie früher“

dazu servieren wir ein Nockerl Alpenkaviar, Toast und gesalzene Butter 29,90

Mittelstück vom Lachsrückensfilet (Buchenholzgeräuchert)

mit Gurkenspaghetti, Lachskaviar und schwedisches Knäckebrot 21,90

Dreierlei Gänseleber

gebraten, Praline und Terrine mit Apfel lassen sie sich überraschen 24,90

Carpaccio von roter Beete (V)

mit Himbeeren und Ziegenfrischkäse 16,90

30g Alpenkaviar Qualität aus Österreich

(vom echten Stör, ohne Überfischung, ohne Wasserverschmutzung, kurzer Lieferweg)

mit Buchweizenblinis, französischem Creme fraiche, und gesalzener Butter 99,90

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

Gourmet im Schnee aus Sonnenhof's Kochwerkstatt

Hirschrückensteak aus heimischer Jagd

mit Preiselbeerjus, Rahmpolenta und Bohnen im Speckmantel 36,90

Rehrückenfilet aus heimischer Jagd

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

Filetmedaillons vom Tiroler Kalb

mit Burgunderjus, Trüffelpolenta und Rahmwirsing 29,90

Pasta des Tages (V)

mit Kirschtomaten, Taggiascaoliven und Ruccola 19,90

Riesengarnelen vom Grill (keine Zuchtware)

mit Gartensalaten, Kräuterbutter, Aioli und Baguette 39,90

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

Sonnenhof's Klassiker

Sonnenhof's Grillteller

mit zartem Rinder-, Schweine und Maishähnchenfilet, gebratener Speck, Grillwürstl, richtig gute Pommes, Herbstgemüse, 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 und Preiselbeeren 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)

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
und 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

Winter 2018 / 2019

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

Winter 2018 / 2019

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