

## Klassiker

### Vorspeise

Hirschterrine mit Pilzen  
Rote Brüsseler Spitzen  
Feigen

\*\*\*

### Suppe

Kräftige Tafelspitzbouillon  
Brätknödel | Wurzelgemüse

\*\*\*

Salatbuffet | Antipasti | Frische Salate

\*\*\*

### Hauptgang

Onglet von der Färse (weibliches Rind)  
Chimichurri Creme | Zitronengel  
Nussbuttercreme

\*\*\*

### Dessert

Lebkuchen Soufflé  
Rotweinzwetschgen

## Weltoffen

### Vorspeise

Langoustine  
Artischocken | Tomaten  
Shiro Dashi Beurre Blanc

\*\*\*

### Suppe

Kohlrabi Cremesuppe  
Zitronenöl

\*\*\*

Salatbuffet | Antipasti | Frische Salate

\*\*\*

### Hauptgang

Forellenfilet auf der Hautseite gebraten  
Einkornreis | Wilder Blumenkohl  
Kartoffelschalen Dashi | Lauchöl

\*\*\*

### Dessert

Französische Apfeltarte

## Vegetarisch

### Vorspeise

Carpaccio von Crapaudine Bete  
(historische Rübensorte)  
Stracciatella | Kren | Frisée

\*\*\*

### Suppe

Kohlrabi Cremesuppe  
Zitronenöl

\*\*\*

Salatbuffet | Antipasti | Frische Salate

\*\*\*

### Hauptgang

Gnocchi a la Parisienne  
Schwarzwurzel  
Vacherin Mont d`Or

\*\*\*

### Dessert

Lebkuchen Soufflé  
Rotweinzwetschgen

**Chef Rainer  
empfiehlt Ihnen heute**

**Champagner des Tages  
Ruinart, Brut Rose NV**

Eine zarte, granatrosa Farbe mit sehr leichten, orangefarbenen Reflexen. Die Perlen sind lebendig und leicht und steigen als stetige Schnur auf. Die Nase ist delikater und frisch, sie präsentiert zunächst eine originelle Palette exotischer Früchte (Guajave, Litchi) und kleinerer Früchte (Himbeere, Kirsche, Walderdbeere). Aromen von Rose und Granatapfel vervollständigen dieses aromatische, komplexe und intensive Profil. Der erste Anflug am Gaumen ist direkt und voll, getragen von einem sanften Sprudeln. Aromen von frisch gepflückten, roten Früchten kommen hier stark zum Ausdruck. Bei der Ausgewogenheit verbinden sich schmackhafte Vollmundigkeit und herrliche Frische, die durch einen eleganten und belebenden Hauch Minze und rosa Grapefruit verkörpert wird.

110

**2019er Chardonnay „Ried Pössnitzberg“  
Weingut Erwin Sabathi, Südsteiermark, Österreich**

Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Feine Nuancen von Feuerstein, frische Orangenzesten, ein Hauch von Haselnuss, zarte gelbe Tropenfrucht, attraktives Bukett. Straff, feine weiße Apfelnuancen, engmaschig, pikante Säurestruktur, verfügt über eine gute Frische und Lebendigkeit, Limetten im Abgang, leichtfüßiger, trinkanimierender Stil.

65

**2018er Sauvignon Blanc „Sernau König“  
Weingut Tement, Südsteiermark, Österreich**

Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Feine Kräuterwürze, ein Hauch von frischen Orangenzesten, gelbe Pfirsichfrucht, zarte florale Nuancen, mineralischer Touch. Saftig, straff, weiße Frucht Nuancen, feiner Apfeltouch, salzige Mineralität, dezente Süße, zitroniger Touch.

60

**2016er Pinot Noir „P“  
Weingut Karl Fritsch, Wagram, Österreich**

Aromen von Thymian und dunkler, reifer Kirsche sowie ausgeprägte Würze. Am Gaumen ist er fleischig, mit Schokoladennoten und einem energetischen Säurerüst. Der Wein stammt von 36-jährigen Reben aus biodynamischem Anbau. Die Trauben wurden händisch gelesen und spontanvergoren, bevor der Wein 20 Monate lang im gebrauchten 500-Liter-Fass ausgebaut wurde

65

**2020er Impresario (BF, ZW, ME, CS)  
Weingut Paul Kerschbaum, Horitschon, Mittelburgenland**

Tiefdunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Süße dunkle Beerenfrucht, feine Pflaumenfrucht, zarte tabakige Nuancen, ein Hauch von Orangenzesten. Stoffig, präsenz Tannine, reife Kirschen im Nachhall.

60



**Wir Müllers lieben Champagner und sind stolz darauf,  
seit 2020 Ambassadeur bzw. Flagshiphotel  
des Champagnerhauses Bollinger sein zu dürfen.**

**Champagne Bollinger By the Glass 0,1l**

*Bollinger, Special Cuvée 16*

*Bollinger, Rosé 18*

**Champagne Krug by the Glass 0,1l**

*Krug, Grande Cuveé 55*

**Cremant, Petnat, Sparkling Tea by the Glass 0,1l**

*Langlois Château, Crémant Brut oder Rosé 9*

*Sparkling Tea, Lysegren (Zitrus, Bergamotte, grüner Apfel) 8*

Sonnenhof's einzigartige Weinwelt  
Fragen Sie auch nach unserem Weinbuch mit über 1150  
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.

Der Gault&Millau Österreich zeichnet unsere Weinkarte zu  
Weinkarte des Jahres 2022. Wir sind überglücklich und danken  
Gault Millau ganz herzlich für diese großartige Auszeichnung.

Grän, den 22. Januar 2025  
Hotel Sonnenhof\*\*\*\*\*s



**Liebe Gäste,** wir wünschen Ihnen einen wunderschönen Abend.  
Unser Küchenteam verwöhnt Sie mit typisch österreichischen  
Spezialitäten mit einem Hauch von Internationalität.

Wir legen bei unserer Auswahl der Lebensmittel  
großen Wert auf Regionalität und Qualität.  
Ebenso aber lieben wir auch ausgesuchte  
Lebensmittel aus Europa.

Wir werden unser Bestes geben um Ihnen einen schönen  
und genussvollen Abend in unserem Hause zu bereiten  
und freuen uns auf eine kulinarische Zeit mit Ihnen!



KULINARIK  
GENUSS &  
FEINES

*Hier geht die*

*Genuss-Sonne auf!*