

Klassiker

Vorspeise

Fasanenbrust
Wacholderjus | Glacierter Apfel
Couscous

Suppe

Kräftige Tafelspitzbouillon
Leberknödel | Wurzelgemüse

Salatbuffet | Antipasti | Frische Salate

Hauptgang

Preso vom Iberico Schwein (Nackenstück)
Peperonata | Cremige Polenta
Zwiebeljus

Dessert

Topfenknödel
Rote Grütze

Weltoffen

Vorspeise

Geflämmte Kalbszunge
Goldkaviar | Perlzwiebel
Austernblatt | Ponzu Vinaigrette

Suppe

Französische Zwiebelsuppe
Käsecroûton

Salatbuffet | Antipasti | Frische Salate

Hauptgang

Handgemachte Spaghetti Vongole
Venusmuscheln | Petersilie
Rote Peperoni

Dessert

Randys Rice Pudding

Vegetarisch

Vorspeise

Lauwarme Belugalinsen
Geschmolzener Camembert
Pinienkerne | Vogelmiere

Suppe

Französische Zwiebelsuppe
Käsecroûton

Salatbuffet | Antipasti | Frische Salate

Hauptgang

Tiroler Schlutzkrapfen
Spinat – Topfenfülle
Nussbutter | Parmesan

Dessert

Topfenknödel
Rote Grütze

**Chef Rainer
empfiehlt Ihnen heute
Champagner des Tages**

Charles Heidsieck, Blanc de blancs NV

Die kristalline Farbe ist von einem zarten, hellen Goldton mit leuchtenden Reflexen. Das komplexe Aromenbouquet enthält reife Fruchtaromen, die an Bergpflirsiche und kandierte Zitrusfrüchte erinnern, dazu subtile Düfte von weißen Blüten (Limette, Geißblatt) und frischen Haselnüssen. An der Luft entfalten sich nach und nach leckere Zitrusnoten (Mandarine, Zitrone). Der Mund betört durch seine Frische, seine Spannung, seine samtige und umhüllende Textur.

95

2021er Gemischter Satz

Weingut Fischer, Traisental, Österreich

Helles Strohgelb, Silberreflexe. Ein Hauch von Blütenhonig, zart nach Honigmelone und Mango, frische Orangenzesten. Mittlerer Körper, Nuancen von weißem Kernobst, frisch strukturiert, mineralisch-zitroniger Nachhall, vielfältig einsetzbar.

40

2018er Sauvignon Blanc Pössnitzberg

Weingut Erwin Sabathi, Südsteiermark, Österreich

Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Feiner Blütenhonig, zarte gelbe Tropenfrucht, dezente Ananasfrucht, feine kalkige Mineralität. Straff, elegant, weißer Pfirsich, frischer Säurebogen, zitronige Nuancen, mineralisch-salzig im Abgang, finessenreiche Struktur, sehr gute Länge, sicheres Reifepotenzial, Pössnitzberg par excellence.

65

2022er Sauvignon Blanc „Kalk und Kreide“ Privat

Weingut Tement, Südsteiermark, Österreich

Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Mit feiner gelber Tropenfrucht unterlegte Kräuterwürze, Nuancen von Paprikaschoten, dunkle Mineralik, zart nach Cassis, facettenreiches Bukett. Saftig, straff, weiße Apfelfrucht, finessenreicher Säurebogen, zitronig-salziger Nachhall, ein vielseitiger Begleiter bei Tisch.

50

2018er In signo Leonis (BF, CS, ZW)

Weingut Patrick Bayer, Mittelburgenland, Österreich

Dunkles Rubingranat, opaker Kern, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Feine Holzwürze, etwas nach Karamell, ein Hauch von Dörripflaumen, Wiesenkräuter, frische Orangenzesten. Saftig, elegant, feine Struktur, Brombeernuancen, etwas Schokolade im Abgang, bleibt gut haften, Feigen im Nachhall, sicheres Potenzial.

65



**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, Lysegron (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 21. Dezember 2024
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!