

Genuss pur im Hotel Sonnenhof: Kulinarik-Highlight startet bald!

Entdecken Sie das Gourmethotel Sonnenhof, das am 4. Mai die Sommersaison eröffnet, mit exklusiven Gerichten von Patrick und Rainer Müller.

Füssener-Jöchle-Straße 56673 Grän, Österreich - Das Vier-Sterne-Superior-Genießerhotel Sonnenhof in Grän eröffnet am 4. Mai die Sommersaison. Mit seinem gastronomischen Konzept, das von den talentierten Brüdern Patrick und Rainer Müller geleitet wird, bietet das hoteleigene Gourmetrestaurant Alps & Ocean eine Vielzahl innovativer Gerichte, die sowohl lokale als auch internationale Einflüsse kombinieren. Das Restaurant zielt darauf ab, den Gästen ein außergewöhnliches kulinarisches Erlebnis zu bieten.

Unter den Highlights der Speisekarte finden sich exquisite Kreationen wie das Kagoshima Wagyu A5 mit Kaviar und Karfiol. Dieses Gericht besticht durch die hochwertige Fleischqualität und wird durch sorgfältig ausgewählte Zutaten wie frische Champignons, Thymian und flüssiges Obers. Die Zubereitung umfasst mehrere Schritte, darunter das scharfe Anbraten des Fleisches und die exquisite Anrichtung auf dem Teller.

Besondere Geschmäcker und Techniken

Ein weiteres bemerkenswertes Gericht, der bretonische Steinbutt mit Koshihikarireis und Dashi Beurre blanc, setzt neue Maßstäbe für die Kombination von Aromen und Kochtechniken. Hierbei wird der Steinbutt im Wasserbad gegart, während der Dashi Beurre blanc eine spannende Geschmackstiefe durch die

Verwendung von Kombualgen und Bonitoflocken erhält. Die Zubereitung des Dashi erfolgt durch das Mischen von Kombu mit Wasser und dem Kochen von Bonitoflocken, was dem Gericht einen umami-reichen Geschmack verleiht, der harmonisch mit dem Fisch harmoniert, wie **Jules Cooking** beschreibt.

Für das Karottentatar mit Apfelmustard sorgt die Vielfalt in der Zubereitung dafür, dass Feinschmecker auf ihre Kosten kommen. Hier werden weich gedünstete Äpfel mit Karotten kombiniert und in einem kreativen Tatar angerichtet. Dies zeigt, wie auch einfache Zutaten raffiniert interpretiert werden können und den Besuchern des Restaurants vor Augen führt, dass Gourmetküche keine Grenzen kennt.

Nachhaltigkeit in der Gastronomie

Die gastronomischen Trends sind zudem fest in der aktuellen Diskussion um Nachhaltigkeit und Anpassung an den Klimawandel verankert. Laut dem **Feinschmecker** verändert sich die Landkarte des Weinbaus erheblich. Winzer in Europa passen sich den neuen klimatischen Verhältnissen an, indem sie neue Rebsorten wählen, die mit den steigenden Temperaturen zurechtkommen können. In den Weinregionen des deutschen Weinstraße experimentieren Winzer mit pilzresistenten Reben, um die Herausforderungen der Klimaerwärmung zu meistern.

Im Kontext all dieser kulinarischen Innovationen ist das Hotel Sonnenhof ein Leuchtturm für kreative Gastronomie in der Region. Das Team um die Brüder Müller hat sich zum Ziel gesetzt, die Verschmelzung von traditioneller Kochkunst mit modernen Techniken und nachhaltigen Zutaten voranzutreiben. Die Eröffnung der Sommersaison wird ein weiterer Schritt in diese Richtung sein.

Adresse des Genießerhotels Sonnenhof: Füssener-Jöchle-Straße 56673 Grän.

Details	
Ort	Füssener-Jöchle-Straße 56673 Grän, Österreich
Quellen	• www.oe24.at • www.julescooking.com • www.feinschmecker.de

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at