

Wein

BLAUBURGUNDER, 2021

Franz Haas

Franz Haas ist einer der Winzer, der sich schon vor vielen Jahren dafür stark machte, dass Qualität im Weinberg die Voraussetzung für einen hochwertigen Wein ist. Sein Blauburgunder präsentiert sich mit Noten von reifen, roten Früchten, Gewürzen und perfekt eingebundenen Tanninen.

Euro 49,00

STOAN, 2022

Kellerei Tramin

Klarer, leicht frisch-kräuterwürziger und auch eine Spur floraler Kernobstduft mit Zitrusnuancen und mineralischen Tönen sowie Pfirsichen und einer Spur Litschi.

Euro 50,00

UNSERE SOMMER-EMPFEHLUNG

BIANCO 2021

Schinterhof

Der Weißburgunder hat in der Regel einen hellen, strohgelben Farbton und einen leichten Körper. Er zeichnet sich durch Aromen von Zitrusfrüchten, Äpfeln und Pfirsichen aus und hat in der Regel eine kräftige Säure.

Euro 35,00

KALTERER SEE KEIL 2022

Kellerei Manincor

Helles funkeln des Rubinrot. Der Kalterersee Keil präsentiert sich mit anregenden, fruchtigen und kräutigen Aromen in der Nase.

Kirschen, rote Beerenfrüchte und ein zarter Bittermandelton verbinden sich mit Noten von Salbei, Rosmarin, Thymian und Brennesseln. Am Gaumen erfrischt der Kalterersee Keil mit seiner saftigen Fruchtfülle und der anregenden Säure. Ein Wein ohne Tannine, den man am besten leicht gekühlt zu unkomplizierter Küche kombiniert.

Euro 39,00

Mittwoch, 02. Oktober 2024

Menu

Mirabell's Salatbuffet 

ANTIPASTI IM GLAS VOM BUFFET 

VORSPEISEN

Zitronenmelissensaft ♦ Sorbet 

Doppelte Consommè ♦ Gemüse-Crêpesröllchen ♦ Schnittlauch

Linguine ♦ Zitrusfrüchte ♦ Garnele ♦ Dill

Hausgemachte Ravioli ♦ Amatricianafüllung ♦ gebackener Zwiebel

FLEISCH, FISCH UND VEGETARISCHES GERICHT

Geschmortes Rindsröllchen ♦ Lorbeersauce
Champignons ♦ Kartoffelpüree

Schweinefilet im Speckmantel
Buntes Herbstgemüse ♦ Kartoffelblättchen

Goldbrassenfilet vom Grill ♦ Datterini-Tomaten
Zucchini-Knoblauchgemüse ♦ Salzkartoffel

Gemüse Cous-Cous ♦ Avocado ♦ Scamorza 

OBST UND KÄSE VOM BUFFET

DESSERTS

Erfrischendes Mangosorbet ♦ Fruchtspieß 

Pistazienparfait ♦ Erdbeer ♦ Knusperhippe

Schokoladen Crème Brûlée ♦ Walnuss ♦ Birne

Unsere Logi-Gerichte kennzeichnen wir mit unserem 



MIRABELL

Classic's

Consommè mit Nudeleinlage

Penne/Spaghetti mit Tomatensauce und Mozzarella

Penne/Spaghetti mit Fleischragout

Kalbspillard mit Tagesbeilage

Wienerschnitzel mit Tagesbeilage