

# Wein

## ST. MAGDALENER HUCK AM BACH, 2022

*Kellerei Bozen*

Aus dieser Kellerei, mit der größten Rotweinkompetenz in Südtirol, möchten wir Ihnen diesen leichten, milden, säurearmen Wein vorstellen.

Er besticht durch sein feines Aroma von Kirschen und Veilchen.

Euro 37,00

## MÜLLER THURGAU, 2022

*Pacherhof*

Der Müller Thurgau vom Pacherhof ist eine Klasse für sich. Dieser frische Weißwein kommt von mittlerweile 25-jährigen Rebstöcken und überrascht mit feinen Kräuter- und Kamillentönen. Er wird ausschließlich in Edelstahltanks ausgebaut.

Euro 38,00

## 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

Donnerstag, 05. September 2024


# Menu

Mirabell's Salatbuffet 

## ANTIPASTI

Kaninchenfilet ♦ Tempurateig ♦ Bohnensalat  
Thunfischtatar ♦ Mango ♦ Focaccia ♦ süß-saure Sauce  
Burrata ♦ Kürbiscreme ♦ Balsamico 

## VORSPEISEN

Holunderblütensaft ♦ Zitronensorbet   
Karotten-Ingwerschaumsuppe ♦ Wang Tang Garnele  
Buchweizenspatzlan ♦ gemischte Waldpilze ♦ Petersilie  
Gefüllte Kartoffelnocken mit Scamorza ♦ Sauce Napoli

## FLEISCH, FISCH- UND VEGETARISCHE GERICHTE

Zwerghuhn nach Teufelsart  
Weißweinfenchel ♦ Kartoffelrösti


Zwiebelrostbraten   
Gedünstete Zucchini ♦ gelbe Ofentomate

Gebackener Kabeljau ♦ gemischte Kresse  
Kartoffelsalat ♦ Radieschen

Römische Grießnocken ♦ Brennesselpüree

## OBST UND KÄSE VOM BUFFET

## DESSERTS

Erfrischendes Litchisorbet ♦ Himbeerkompott 

Variation von Vanille und Schwarzwbeere

Erdbeer-Tiramisù ♦ Karamellbananen

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