

# Wein

## PINOT GRIGIO ÜNTEREBNER, 2022

*Kellerei Tramin*

Der Pinot Grigio Unterebner ist ein exklusiver Wein mit goldgelben Farbnuancen. Er hat feine, elegante Aromen von Blütenhonig und tropischen Früchten, mit Vanillegeschmack und leicht buttrigen Noten. Säure und Körper sind sehr ausgeglichen.

Euro 52,00

## CASSIANO, 2021

*Weingut Manincor*

Eine schöne Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot. Er überzeugt mit einem satten purpur-rubinrot, feine Unterholzdüfte und Gewürznoten mit einem Hauch wilder Kirschen. Elegant und körperreich mit weichen, reifen Tanninen und sehr anhaltend, zählen zudem zu seinen Charaktereigenschaften.

Euro 63,00

## UNSERE WINTER-EMPFEHLUNG

### WEISSBURGUNDER VERUS, 2023

*Ritterhof*

Dieser Wein hat eine typisch helle Farbe mit grünen Reflexen. Komplexes Bouquet vom grünen Apfel bis hin zu reifen tropischen Früchten. Im Mund lebendige Säure, eindrucksvolle Fülle, Eleganz, Salzigkeit und wundervoll langanhaltend.

Euro 38,00

### CHIANTI BISKERO, 2022

*Salcheto*

Charakterisiert durch intensive Aromen von Johannisbeeren, Erdbeeren und Blaubeeren. Dieser Chianti ist ein ausgeglichener toskanischer Rotwein mit schön eingebundenen Tanninen und anhaltendem Abgang.

Euro 40,00

Freitag, 21. Februar 2025

# Menu

Mirabell Salatbuffet 

## ANTIPASTI

Schollenfilet in der Eierpanade ♦ Spargelsalat

Burrata ♦ Kürbisgemüse ♦ Grissino ♦ Balsamico 

Bresaolaröllchen ♦ Frischkäse ♦ Rauke ♦ Pinienkerne ♦ grüne Bohnen

## VORSPEISEN

Ananas-Orangen-Basilikumsaft 

Leichte Gerstensuppe ♦ Schnittlauch ♦ „Tirtl“

Linguine ♦ Venusmuscheln ♦ Knoblauch ♦ Petersilie

Rote Beete Risotto ♦ Sauerrahm

## FLEISCH, FISCH- UND VEGETARISCHE GERICHTE

Rosa gebratene Entenbrust ♦ Honig ♦ Sesam  
Blaukraut ♦ Schupfnudel

Kalbssteak ♦ Portweinsauce ♦ Gartenkräuter  
Gedünsteter Fenchel ♦ Dauphinekartoffel

Saiblingsfilet vom Grill ♦ Zitronenöl   
Mangoldgemüse ♦ Ofentomate

Mozzarella in Carozza ♦ Sauce Napoli

## OBST UND KÄSE VOM BUFFET

## DESSERTS

Waldfrüchtesorbet ♦ Proseccoschaum 

Panna Cotta von der Tahiti Vanille ♦ Erdbeere ♦ Pistazie

Schokoladentarte ♦ Passionsfruchteis ♦ gesalzene Karamell

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