

# Wein

## PINOT GRIGIO 2021

*Schinterhof*

Der Pinot Grigio 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 47,00

## RÉSERVE DEL CONTE, 2022

*Weingut Manincor*

Eine sehr schöne Cuvée aus Merlot, Cabernet Sauvignon und Lagrein. Ein kräftiges Dunkelrot mit einem angenehm fruchtigen Bouquet von roten Beeren und einem Hauch Vanille beschreiben diesen Wein aus Kaltern wohl am treffendsten. Er ist saftig, mit eleganter Struktur und reifen, seidigen Tanninen und einem angenehmen Nachhall.

Euro 42,00

## UNSERE HERBST-EMPFEHLUNG

### BIANCO 2021

*Schinterhof*

Der Pinot Grigio 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 funkelndes 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

Freitag, 25. Oktober 2024

# Menu

Mirabell's Salatbuffet 

ANTIPASTI VOM BUFFET 

## VORSPEISEN

Tropischer Erfrischungssaft ♦ Passionsfrucht 

Französische Zwiebelsuppe ♦ Blätterteig-Käsestange

Hausgemachte Schlutzkrapfen ♦ Topfen-Kartoffelfüllung ♦ Schnittlauch

Speckknödel ♦ gedünsteter Mangold ♦ Schalottenbutter

## FLEISCH, FISCH UND VEGETARISCHES GERICHT

Rosa gebratene Entenbrust ♦ Orangensauce ♦ Sesamhonig  
Wurzelgemüse ♦ Williamskartoffel

Filetspieß vom Kalb, Schwein und Rind ♦ Olivenöl  
Gebackene Zucchini-Stäbchen ♦ Sauerrahm ♦ Folienkartoffel

Gratinierte Jakobsmuschel ♦ mediterraner Pesto   
Raukerisotto

Pochiertes Freilandeil ♦ Spinat ♦ schwarzer Trüffel

## OBST UND KÄSE VOM BUFFET

## DESSERTS

Heidelbeersorbet ♦ Gin 

Tiramisú ♦ Erdbeere ♦ Limette

Kastanie ♦ Tonkabohne ♦ 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