



MENU

Wacholderbutter

-

Brot | Salate | Antipasti vom Buffet

-

Kalbsleberparfait | Pistaziencrumble | Brioche

-

Teigtaschen gefüllt mit Chorizo | Sellerie | Kaki | Paprikasud
oder

Kürbisgnocchi | Kräuterespuma | Topinmabur | Schwarzbrot
oder

Kräuterconsommé | Petersilienfritatten | Tomate
oder

Leicht pikanter Gazpacho

-

Rehrücken | Kastanie | Kräutergebäck | Blaukraut | Pimentcreme
oder

Duett von der Ente | Brust und Fagottino | Orangenjus | Zuckerschoten |
Kartoffelespuma

oder

Zanderfilet | Yuzuschaum | Curry-Linsen | Mini-Römersalatblätter | Dillcreme
oder

Basmatireispfanne | Avocado | Wokgemüse | Mango



-

Eis und Käse vom Buffet

-

Dessertbuffet

oder

Frische Früchte



KINDERMENU VOM BUFFET

Rostbratwurst | Kartoffel-Kroketten | Karotten

-

Eis nach Wahl

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

von unserer Sommelière Dalia Messa

Aperitif

French 75 € 11,00

Weißwein

Vino del Passo 2020 – Weingut Lieselehof € 80,00

Rosewein

Merlot Rose Meris 2021 – Kellerei St.Pauls € 39,00

Rotwein

Lagrein Riserva Gries 2019 – Kellerei Nals-Margreid € 50,00

Dessertwein

Gewürztraminer Roen 2019 – Kellerei Tramin € 56,00

Digestif

Texas Volcano € 09,00

Hotel Chalet Mirabell, 11. Oktober 2022