

# Abendessen im Hotel Mitterplatt

## Buffet

Frische Wintersalate, gegrilltes Gemüse,  
Dressings vom Buffet



## Kalte Vorspeisen

Oktopusscarpaccio

Kalbfleisch mit Thunfischsauce

 Linsensalat mit Gemüse



## Suppen und warme Vorspeisen

 Multivitamindrink  
Sorbet von Waldfrüchten

**oder**

Consommé mit Gemüsejulienne  
Kalbfleisch

**oder**

Spinatspätzle  
Schinken, Sahne



## Hauptspeisen

Zanderfilet  
Kartoffeln und Gemüse in der Folie

**oder**

Gebratene Brust vom Maishuhn  
Lyoner Kartoffeln, Zucchini

**oder**

Schweinefilet mit Pfeffersauce  
Lyoner Kartoffeln, Zucchini

**oder**

 Mozzarella „in carrozza“



## Süßes und Käse



Auswahl von Südtiroler- und Italienischen  
Käsespezialitäten  
mit Hausgemachten Chutneys



Panna cotta Vanille und Schokolade  
Himbeersauce, Kokkuseis

Linzer Torte  
Apfelmus, Zimteis

## ✓ Vegetarisch



Unsere Speisen und Getränke können folgende Zutaten enthalten:

- ◆ Glutenthaltiges Getreide
- ◆ Krebstiere
- ◆ Eier
- ◆ Fische
- ◆ Erdnüsse
- ◆ Sojabohnen
- ◆ Milch
- ◆ Schalenfrüchte
- ◆ Sellerie
- ◆ Senf
- ◆ Sesamsamen
- ◆ Schwefeldioxid
- ◆ Sulfite
- ◆ Lupinen
- ◆ Weichtiere

Sollten die angegebenen Stoffe bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeitern mit. Diese erteilen Ihnen gerne genauere Informationen.

## Unsere Empfehlung

### Drink des Tages

#### Bicicletta

5 €

### Weißwein

#### Riesling „Castel Ringberg“ 2016

Elena Walch, Tramin

36€

Aromen von weißen Pfirsichen, ein Hauch von Zitrusfrüchten, frische Würze und mineralische Noten dominieren das Bukett. Anregende Frische sowie ein rassiges Säurespiel entfalten sich im Gaumen

### Rosé

#### Rosalie „Festival“

KG Meran, 2017

€ 22

Noten von roten Waldbeeren und Rosen, weich elegant mit angenehmer Säure

### Rotwein

#### Cabernet Riserva Valpitan

Weingut Pförtl, 2016

44€

Dichter und kräftiger Wein, Noten von Brombeere, Johannisbeere und Kakao