

Abendessen im Hotel Mitterplatt

Buffet


Frische Wintersalate, gegrilltes Gemüse,
Dressings vom Buffet



Kalte Vorspeisen


Marinierter Lachs
Fenchelalat

Kalbszunge
Salsa Verde

 Gerstensalat
mit Gemüse



Suppen und warme Vorspeisen

 Buttermich-Smoothy mit Banane
Himbeersorbet

oder

Blumenkohlcremesuppe
Knuspriger Speck, Brotcroutons

oder

Fusilli
an Auberginensauce



Hauptspeisen

Barschfilet an Mandeln
Kräuterkartoffeln, Peperonata

oder

Rinderschnitzel mit Zwiebelsauce
Kartoffeltörchen, Ingwerkarotten

oder

Polenta mit Käse



Süßes und Käse



Auswahl von Südtiroler- und Italienischen
Käsespezialitäten
mit Hausgemachten Chutneys



Katalanische Creme
Pistazieneis



✔ Vegetarisch

Unsere Speisen und Getränke können folgende Zutaten enthalten:

- ◆ Glutenhaltiges 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

Ingwer Spritz
5 €

Weißwein

Weissburgunder Vorberg Riserva
Terlan, 2015
40 €

Facettenreiches Bouquet von reifen Obst, Honigmelone, Pfirsich und Birnen und leichter Duft nach Ananas und Graphit. Dieses Zusammenspiel zwischen Frucht und Mineralien findet sich auch im Gaumen wieder

Rosé

Rosé Stieglitz 2017
Weingut Pföstl
28 €

Frisch, fruchtig mit Duft von Himbeeren, Erdbeeren und Kirschen, saftig und cremig am Gaumen, lang anhaltend mit feinem Gerbstoff

Rotwein

Cabernet Sauvignon „Lafoa“, 2010
Kellerei Schreckbichl, Girlan
84 €

Intensiver, reichhaltiger Rotwein mit kräftiger Struktur. Bouquet von schwarzen Johannisbeeren, Bitterschokolade, Lebkuchengewürz und Vanille