

Abendmenü im Hotel Mitterplatt

Salate und Gemüse vom Buffet

Bunte Salate, Gemüse, Dressings
und verschiedene Köstlichkeiten
vom Buffet



Leckere Vorspeisen von der Showküche

Spaghetti

Knoblauch, Olivenöl, Peperoncino

Consommé mit Speckknödel

Penne all'amatriciana

Lasagne Bologneser Art



Von unserer Erlebnisküche
serviert Ihnen Raffaele
verschiedene Steaks:

Rindersteak
Schweinefilet
Truthahnbrust
Kalbsfilet
Lammkotelett
Lachsschnitte

Raclette Kartoffeln,
Ratatouille Gemüse



Käse, Chutneys



Desserts

Schwarzwälder-Torte
im Glas

oder

Buchweizentorte
Blaubeeren



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 Weinempfehlung

Drink des Tages

Bicicletta
5 €

Weißwein

Sauvignon „Quarz“ 2015
Kellerei Terlan
52 €

In der Nase finden wir exotische Früchte wie Mango und Papaya und Zitrusfrüchte. Im Gaumen ein harmonisches Spiel aus Frucht Mineralien, kräftiger und langer Abgang

Rosé

Rosalie „Festival“
KG Meran, 2017
€ 22

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

Rotwein

Cabernet „Sanct Valentin“, 2010
Kellerei St. Michael-Eppan
42 €

In der Nase riecht man Noten von Cassis, Minze, Leder und leicht Kakao. Im Gaumen ist er samtig, gehaltvoll und komplex