

WEIN

UNSERE TAGES-EMPFEHLUNG

NEBBIOLO ROSÉ “AL POSTO DEI FIORI”, 2020

Weingut Le Pianelle (Brusnengo, Piemont)

Der Rosé aus 90% Nebbiolo, Vespolina und Croatina ist in der Nase aromatisch, fruchtig nach Erdbeere und Himbeere. Im Gaumen ist er sehr elegant und von guter Struktur, knackiger Säure, vollmundig und mit langem Abgang.

Euro 40,00

ALTA LANGA DOCG PAS DOSÉ, 2021

Kellerei Garesio (Serralunga d'Alba, Piemont)

Der Alta Langa Pas Dosé von Garesio ist ein hochwertiger Schaumwein nach klassischer Flaschengärung aus dem Piemont. Er wird hauptsächlich aus Pinot Nero hergestellt und reift mindestens 30 Monate auf der Hefe. Ohne Dosage zeigt er einen sehr trockenen, eleganten Stil mit feiner Perlage, Noten von Zitrusfrüchten, weißen Blüten und einer ausgeprägten mineralischen Frische.

Euro 50,00

UNSERE HERBST-EMPFEHLUNG

GARGANEGA, 2025

Vigna 800 (Negrar di Valpolicella, Venetien)

Intensives Aroma von weißen Früchten (Apfel, Birne) mit Aromen von Akazien und Mimosenblüten. Trockener, harmonischer Geschmack mit angenehmer Säure.

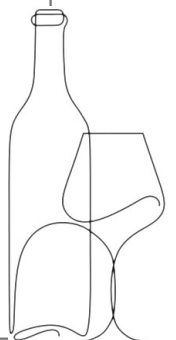
Euro 35,00

PALISTORI DI VALGIANO 2021

Tenuta di Valgiano (Capannori, Toskana)

Palistorti: So wurde der Weinberg von den Bauern des Dorfes genannt, da es aufgrund der an der Oberfläche liegenden Kalksteinfelsen nicht möglich war, die Pfähle gerade einzurammen. Es ist ein Wein, der den authentischen Charakter von Valgiano in einer unmittelbareren Version widerspiegelt.

Euro 45,00



MENÜ

- Montag, 05. Oktober 2026 -

APERITIF

Familie Agstner lädt alle lieben Gäste um 19.00 Uhr 
zum Aperitif an unserer Drehbar ein.

Bunter Herbstsalat | Granatapfel | Brotcroûtons | Balsamico 

VORSPEISEN

Mango-Passionsfrucht-Minzsaft 

Weißer Bohneneintopf | Bauchspeck

Hausgemachte Cavatelli | Garnele | Frühlingszwiebel | geschmorte Paprika

Blätterteigstrudel | Gemüsefüllung | Schnittlauchsauce

FLEISCH, FISCH- UND VEGETARISCHE GERICHTE

Rosa gebratene Entenbrust | Orangensauce

Karotten-Ingwergemüse | Herzoginkartoffel

-

Züricher Kalbsrahmgeschnetztes | Champignons

Reis Pilaf

-

Zander vom Grill | Avocado 

Safranfenchel

-

Fetakäse im Zucchini Mantel | Ochsenherztomaten | Pesto

OBST UND KÄSE VOM BUFFET

DESSERTS

Birnensorbet 

Vanilletimbal | Waldbeeren | Krokantblatt

Geeister Kaiserschmarrn | Mandel | Apfelkompott

MIRABELL

Classic's

Consommè mit Nudleinlage

Penne/Spaghetti mit Tomatensauce & Mozzarella

Penne/Spaghetti mit Fleischragout

Kalbspaillard mit Tagesbeilage

Wienerschnitzel mit Tagesbeilage

Cocktail of the week

MOJITO

Rum

Limette

Brauner Zucker

Mineralwasser

Minze



