

SETTIMANA À LA MIRABELL DEL
PIACERE CULINARIO

09 - 16/11/2025




Mirabell

★★★★★ DOLOMITES.
LUXURY.
AYURVEDA & SPA.



*Cari
ospiti,*



siamo lieti di regalarvi dei giorni speciali – all'insegna della cultura gourmet e di un'ospitalità vissuta con il cuore.

Tre chef ospiti selezionati porteranno nuova ispirazione nella nostra cucina, creando insieme a noi una settimana ricca di momenti culinari indimenticabili. Vi attendono menu creativi e serate gourmet che uniscono la tradizione con ricette moderne.

Protagonisti non saranno solo i piatti, ma anche l'origine dei prodotti: aziende locali vi apriranno le porte della loro passione, con visite guidate, degustazioni e affascinanti scorci sul loro mestiere.

Lasciatevi sedurre in un mondo all'insegna del gusto – con stile, passione e cura per i dettagli. Un'esperienza che resterà nel cuore.

La vostra famiglia Agstner

PROGRAMMA

DOMENICA 09/11/2025

ore 19.00 | Aperitivo di benvenuto

Aperitivo con presentazione del programma "Settimana del piacere culinario" con Judith, Hannah e Michael Agstner e il team gourmet del Mirabell.



Serata musicale con Hansjörg

LUNEDÌ 10/11/2025

ore 14.45 | Degustazione esclusiva - Meatery

La carne incontra la passione

In questo workshop esclusivo, il "meat sommelier" Tom Mair vi apre le porte del suo mondo: scoprirete come, grazie alla stagionatura tradizionale e al vero lavoro artigianale, una buona carne può diventare un capolavoro culinario. Per il gran finale, l'esperto vi servirà personalmente una selezione delle sue specialità – stagionate con cura e dal gusto indimenticabile. Un'esperienza per chi ama i sapori autentici. Per chi è curioso. Per chi vuole davvero capire cosa rende speciale una carne di qualità.

MARTEDÌ 11/11/2025

ore 19.00 | Special Dinner con lo chef stellato Chris Oberhammer

Tradizione e modernità si incontrano

Chris Oberhammer rappresenta una cucina alpina moderna e autentica – semplice, legata al territorio e ricca di carattere. I suoi piatti uniscono precisione artigianale e amore per la natura, esaltandone i sapori più puri.

MERCOLEDÌ 12/11/2025

ore 10.15 | Visita e degustazione - Eggemoa

Degustazione di formaggi – un viaggio tra gusto, aroma e artigianalità

Unitevi a noi per un viaggio delizioso tra le specialità casearie del maso Eggemoa a Selva dei Molini.

MERCOLEDÌ 12/11/2025

ore 16.00 | Degustazione dei vini con il sommelier Michael

Scoprite, insieme al nostro sommelier esperto, i vini preferiti del Mirabell – selezionati con cura, ricchi di carattere e storie.



Serata musicale con Marco

GIOVEDÌ 13/11/2025

ore 19.00 | Special Dinner con lo chef Daniel Janser

Con cura e creatività, unisce prodotti locali con sapori e tecniche internazionali. Il risultato sono piatti sorprendenti, che danno nuova vita alla tradizione e colpiscono per la precisione artigianale e la ricchezza del gusto.

VENERDÌ 14/11/2025

ore 10.00 | Visita e degustazione - maso Stacha

Vi invitiamo a scoprire il pane Stacha, un prodotto tipico della zona dal sapore autentico e dalla lunga tradizione. Durante la visita, potrete seguire il processo di produzione, dai semplici ingredienti alla lavorazione artigianale.

ore 18.30 | Aperitivo con delizie del maso Stacha

Nella nostra bar vi aspettano tante piccole delizie del maso Stacha: pane fatto in casa, speck, marmellate e molto altro.



Serata musicale con Fabio

SABATO 15/11/2025

ore 19.00 | Special Desserts con patissière Maren Grüner

La più raffinata arte della pasticceria

Maren Grüner e la nostra pasticciera Anna Maria vi presentano un esclusivo buffet di dessert con creazioni eleganti e fatte a mano – una festa per il palato e gli occhi.

MEET THE CHEFS



Chris Oberhammer

Chef Ristorante Tilia - Dobbiaco

Chris Oberhammer, chef stellato, unisce ingredienti regionali con tecniche raffinate, creando esperienze di gusto uniche.



Daniel Janser

Chef Brasserie Zicoria - Val Gardena

Daniel Janser è un maestro della cucina fusion. Con il suo approccio personale crea piatti raffinati che conquistano per la loro versatilità.



Maren Grüner

Patissière Parc Cafe Marlen - Valdaora

Maren Grüner è una pasticciera di talento che sorprende con precisione e crea opere straordinarie. Le sue dolci creazioni sono una festa per i sensi.



Gabriel Wierer

Chef Mirabell Dolomites Hotel

Da giugno 2024 soffia governano nuove idee nella nostra cucina: Gabriel Wierer, membro stimato del nostro team dal 2010, assume la guida come chef.

PRODOTTI ESCLUSIVI



CARNE

selezionata e lavorata dell'Alto Adige



FORMAGGIO

a pasta molle di latte crudo premiato



VINI

selezionati con storie uniche



PANE

a mano d'arte della Val Pusteria



Tom
Mair



La Meatery a Valdaora, dal 1988 sinonimo per carne lavorata artigianalmente dell'Alto Adige.



Dal 2018, sotto la guida di Tom Mair, l'attenzione è tutta sulla qualità, non sulla quantità. Insieme a pochi agricoltori selezionati della zona, vengono macellati pochi animali ogni settimana per garantire sempre freschezza e ottima qualità.

La carne viene stagionata con metodi, come il **Dry Aged**, **Acqua Aged** o **Whisky Aged**, che regalano alle bistecche un sapore davvero speciale.





Chris Oberhammer



Per Chris Oberhammer cucinare è un'arte semplice con profondità, rispettando il sapore di ogni ingrediente, si dà vita a ogni piatto – tutto sempre con un sorriso.

Con questa filosofia, Chris ha creato il suo ristorante Tilia, un luogo di incontri, piacere e tranquillità – come una casa propria, mentre il mondo fuori continua a muoversi.

Il Tilia, premiato con una stella Michelin, unisce i sapori delle Dolomiti con ispirazioni da tutto il mondo. I viaggi di Oberhammer e gli incontri con culture e stili diversi hanno plasmato la sua visione.

„Se perdiamo la cultura e le tradizioni culinarie caratterizzate dal ciclo delle stagioni in montagna, perdiamo tutti qualcosa di inestimabile valore.“

Dinner **11/11/2025**



Famiglia
Steiner



Eggemoa – il piacere artigianale del formaggio

La manifattura di formaggi Eggemoa si trova a 1.300 metri di altitudine nella pittoresca Valle Selva dei Molini ed è gestita dalla famiglia Steiner.

Dal 2001 Michael Steiner produce formaggi a pasta molle premiati, realizzati con latte crudo e arricchiti da ingredienti locali come aghi di larice, corteccia di abete e trifoglio da pane. Le mucche pascolano d'estate nei prati circostanti e ricevono in inverno solo fieno, senza insilati. Questa alimentazione sostenibile conferisce al latte un aroma particolare, che si riflette in formaggi straordinari.





Daniel Janser

Daniel Janser è cresciuto in un paese tranquillo della Val Venosta, dove ha scoperto presto la passione per la cucina.

La sua voglia di conoscere nuovi sapori e culture lo ha portato a lavorare in cucine internazionali, dove ha migliorato la sua tecnica e sviluppato uno stile personale e creativo.

Oggi lavora come chef privato e al ristorante „Zicoria“, dove unisce tradizione e modernità con influenze da tutto il mondo.

La sua cucina è una fusione creativa che rielabora ricette tradizionali con idee innovative e originali.



Dinner 13/11/2025



Angelika
& Alexander



Il maso Stacha a Tesido si trova a 1.250 metri di altitudine ed è gestito in modo sostenibile da quattro generazioni.



Dai nostri cereali nasce il pane "Stachabroat", oggi noto per le miscele da forno tradizionali che permettono di preparare facilmente a casa un pane contadino fresco.

Il nostro obiettivo è creare prodotti di alta qualità con lavoro a mano d'arte, materie prime locali e un rispetto profondo per gli animali e la natura – per chi ama ciò che è autentico e genuino.





Maren Grüner

Maren Grüner è una pasticciera molto talentuosa, conosciuta per la sua precisione, creatività e grande abilità artigianale.

Fin da giovane ha scoperto la passione per i dolci e ha rapidamente raggiunto un alto livello nel suo lavoro.

Con grande attenzione all'estetica e al gusto, crea dessert unici che non solo sono belli da vedere, ma anche un vero piacere per il palato.

Dopo aver lavorato in diverse cucine di hotel in Alto Adige, ha realizzato il suo sogno aprendo il proprio caffè. Da maggio 2024 gestisce il Parc Café Marlen a Valdaora.



Dinner **15/11/2025**

MIRABELL

Guest App



NON è necessario
scaricare alcuna app.

www.mirabell.guest.net



- ✓ Programma settimanale | Passioni culinarie
Iscrizione per le visite & il programma attivo
- ✓ Menu del giorno & informazioni sulle serate gourmet
Lista dei vini & bevande
- ✓ Consigli per escursioni
& info sulla zona
- ✓ Wellness & Spa
Informazioni sui trattamenti benessere



Mirabell



★★★★★ DOLOMITES.
LUXURY.
AYURVEDA & SPA.