



Mirabell

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



SETTIMANA DEL PIACERE CULINARIO

08 - 15/II/2026



Cari ospiti,

i momenti di piacere uniscono, ed è proprio questo che desideriamo condividere nuovamente con voi anche quest'anno. Per la terza volta siamo lieti di darvi il nostro più caloroso benvenuto alla nostra speciale "Settimana del piacere culinario al Mirabell".

Lasciatevi conquistare da un periodo ricco di ispirazione e di eccellenze culinarie, che abbiamo il piacere di creare per voi insieme a selezionati chef ospiti. Anche produttori locali accompagneranno questa settimana, offrendo degustazioni e raccontando il loro lavoro e i loro prodotti.

La Vostra famiglia Agstner

Judith, Hannah & Michael



MEET THE CHEFS



David Senfter

Chef Ansitz 12 - Lienz (Austria)

David Senfter affascina con una cucina moderna, essenziale e al tempo stesso profonda. Un'esperienza di fine dining che esprime al meglio regionalità e creatività.



Egon Heiss

Chef Castel Fragsburg, Ristorante Prezioso - Merano

Egon Heiss unisce le ricette tradizionali dell'Alto Adige alla moderna cucina gourmet e a un'esperienza internazionale.



Benjamin Sellemond

Pasticcere Cafe Sellemond - Velturno

Benjamin Sellemond è un pasticcere appassionato dell'Alto Adige, con una predilezione per i dettagli raffinati, le forme creative e una qualità senza compromessi.



Gabriel Wierer

Chef Mirabell Dolomites Hotel

Da giugno 2024 un nuovo vento di idee soffia nella nostra cucina: Gabriel Wierer è il nuovo chef responsabile, dopo essere parte del team dal 2010.

PROGRAMMA

DOMENICA 08/11/2026

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 Fabio

LUNEDÌ 09/11/2026

ore 13.00 | Visita & Degustazione - GustAhr

Partiamo insieme dall'hotel verso Lutago in Valle Aurina, alla birreria GustAhr. Lì scopriremo il mondo affascinante della produzione della birra con una visita guidata degli impianti di produzione e, successivamente, degusteremo le diverse birre.

Costo per persona: 45 €



MARTEDÌ 10/11/2026

ore 19.00 | Special Dinner con lo chef stellato David Senfter

Aspettatevi una serata gastronomica con il giovane chef David Senfter, 1 stella Michelin, che insieme al team di cucina del Mirabell propone piatti creativi e sapori moderni.

MERCOLEDÌ 11/11/2026

ore 14.30 | Visita & Degustazione - Salmone Dolomiti

La più alta affumicatura di salmone d'Europa.

Salmone Dolomiti è un laboratorio artigianale altoatesino che produce salmone affumicato a mano di alta qualità nelle Dolomiti. È conosciuto per la lavorazione tradizionale e l'eccellente qualità.

Costo per persona: 35 €



GIOVEDÌ 12/11/2026

ore 19.00 | Special Dinner con lo chef stellato Egon Heiss

Trascorrete una serata speciale con Egon Heiss, chef con 1 stella Michelin, che insieme al team di cucina del Mirabell propone una cucina gourmet tradizionale di altissimo livello.

VENERDÌ 13/11/2026

ore 09.30 | Visita & Degustazione - Karuna Chocolate

Cioccolato pregiato "bean-to-bar", dalla fava alla tavoletta.

Produce cioccolato artigianale "bean-to-bar", il che significa che tutto il processo avviene internamente, dalla tostatura delle fave di cacao fino alla tavoletta finita.

Costo per persona: 35 €



ore 12.30 | Light Lunch presso l'Abbazia di Novacella

Costo per persona: 25 €

ore 14.00 | Visita & Degustazione di vini - Abbazia di Novacella

La degustazione di vini presso l'Abbazia di Novacella offre l'opportunità di conoscere la cultura vinicola dell'abbazia. Vengono assaggiati e spiegati diversi vini della cantina dell'abbazia.

Costo per persona: 35 €



SABATO 14/11/2026

ore 19.00 | Special Desserts con Pasticcere Benjamin Sellemond

Pasticceria d'eccellenza

Benjamin Sellemond e il nostro pasticcere dell'hotel Josef propongono un raffinato buffet di dessert con creazioni artigianali eleganti – un'esperienza per il palato e per gli occhi.



Serata musicale con Fabio

PRODOTTI



BIRRA
artigianale dell'Alto Adige



SALMONE
affumicato a mano dalle Dolomiti



CIOCCOLATO
dal chicco alla tavoletta



VÍNO
una selezione ricca di storia e tradizione



gustAhr



BIRRFICIO GUSTAHR

gustAhr è un piccolo birrificio a conduzione familiare situato a Lutago in Valle Aurina, specializzato nella produzione di birre artigianali. Fondato con l'obiettivo di unire la tradizione birraria a idee moderne, l'azienda attribuisce grande importanza alla qualità, alle materie prime regionali e alla produzione sostenibile.

Nel birrificio nascono diverse varietà di birra, spesso a rotazione stagionale, caratterizzate da profili aromatici particolari.





David Senfter

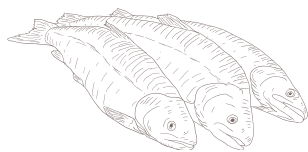
David Senfter è un giovane chef di alto livello proveniente dal Tirolo Orientale e rappresenta una cucina creativa e moderna, con un forte legame ai prodotti regionali.

La sua carriera lo ha visto inizialmente come chef al ristorante Hebbö Wine & Deli, dove nel 2024 è stato premiato da Falstaff come **"Best Young Chef Italy"**.

Dal 2025 gestisce insieme alla moglie il ristorante Ansitz 12, insignito nel marzo 2026 di **una stella Michelin**.



Dinner **10/11/2026**



Benedikt
Röser



SALMONE DOLOMITI

A oltre 1.200 metri di altitudine, nel cuore delle Dolomiti, il salmone viene affinato in modo unico da Salmone Dolomiti. Qui le profondità del mare incontrano le vette più alte.

Il fondatore Benedikt Röser ha scoperto la sua passione per la pesca già in giovane età. Ispirato dalla pesca a mosca in Norvegia, nel 2020 ha realizzato insieme alla sua famiglia, presso l'antico maso Mittersteiner Hof con oltre 300 anni di storia, il suo sogno: **la più alta affumicatura di salmone d'Europa.**





Egon Heiss



Nel ristorante gourmet Prezioso presso il Castel Fragsburg, Egon Heiss interpreta l'Alto Adige in modo personale e moderno. Dopo molti anni nella gastronomia internazionale, è tornato alle sue radici, unendo ricette tradizionali tramandate da generazioni con una leggerezza contemporanea.



Punta con coerenza su ingredienti regionali e naturali – dall'orto della casa, da contadini biologici e da antiche varietà altoatesine. Con sensibilità e raffinatezza nascono piatti sani che convincono per qualità, freschezza e aromi chiari.

"L'arte più alta è eliminare ciò che non è essenziale."

Dinner **12/11/2026**



*Katya
& Armin*



KARUNA CHOCOLATE

Katya e Armin sono i fondatori della Karuna Chocolate, una manifattura di cioccolato bean-to-bar dell'Alto Adige. Dal 2014 producono cioccolato biologico di alta qualità direttamente da fave di cacao selezionate – dalla tostatura delle fave fino alla tavoletta finita, tutto avviene internamente.

Al centro del loro lavoro ci sono materie prime equosolidali, una produzione sostenibile e un gusto autentico e intenso del cacao. Nascono così cioccolati premiati che uniscono qualità, trasparenza e vera artigianalità.





Abbazia di Novacella



L'Abbazia di Novacella è stata fondata nel 1142 ed è uno dei monasteri più antichi del Tirolo.

Oltre alla vita religiosa, è importante anche la produzione di vino. La cantina dell'abbazia è una delle più antiche ancora attive al mondo.

Nei vigneti attorno a Novacella, in Valle Isarco, si coltivano soprattutto vini bianchi come Sylvaner, Müller-Thurgau, Kerner, Grüner Veltliner e Gewürztraminer.





Benjamin Sellemond

Benjamin Sellemond è un pasticciere altoatesino premiato a livello internazionale. Dopo la sua formazione nella pasticceria Pupp a Bressanone e la scuola di maestri a Monaco di Baviera, ha lavorato in cucine importanti in Italia e all'estero.

Oggi lavora nell'attività di famiglia, la panetteria-pasticceria Sellemond a Velturino. È diventato noto soprattutto per la sua partecipazione a concorsi internazionali. Ai **WorldSkills 2015 São Paulo** ha ottenuto il 4° posto.

Ha ricevuto molta attenzione anche per la sua partecipazione al **programma TV "Das große Backen"**, dove nel 2025 ha ottenuto il secondo posto.

Dinner 14/11/2026



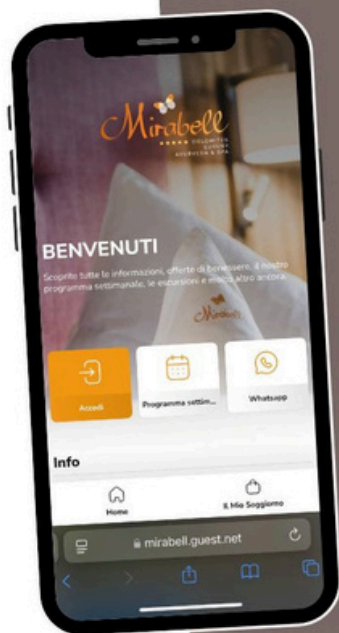
MIRABELL

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



Highlight del 2025



*Siamo lieti
di averVi tra di noi!*

