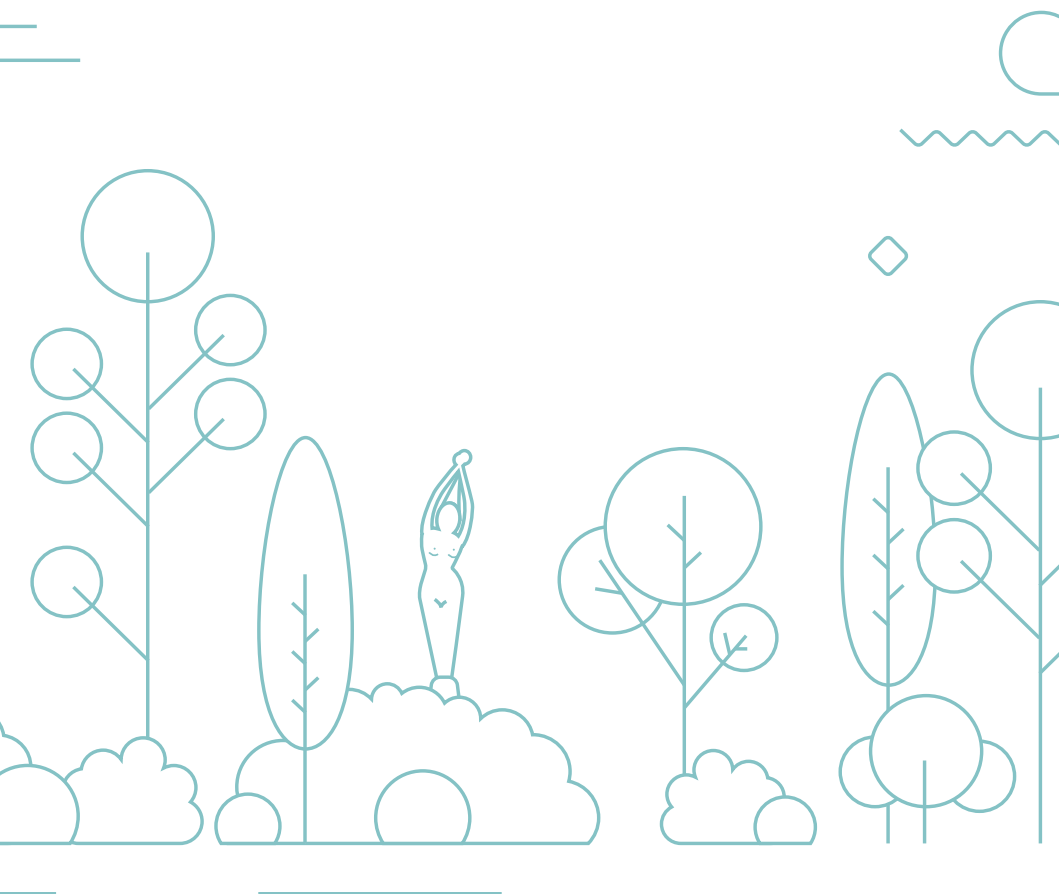


SAUNARESTAURANT



Parkcafé

M I R A B E L L





Parkcafé

M I R A B E L L

SPEISEKARTE SAUNA

Mo – So von 11:00 bis 20:30 Uhr
Küchenschluss 20:00 Uhr

Suppen

Salzburger Würstelsuppe (L).....	€ 6,80
Gulaschsuppe mit einer Semmel (A, L).....	€ 6,20
Kaspressknödelsuppe (L).....	€ 6,80
Karotten-Ingwer-Kokoscremesuppe (vegan).....	€ 6,60

Vorspeisen

Pizzabrot mit Knoblauch (A).....	€ 5,90
Bruschetta (A, G).....	€ 8,20
Hausgemachter Obazda (A, G, M).....	€ 11,60
im Glas serviert, 2 Brezeln dazu	
Schweizer Wurstsalat (A, G, L).....	€ 10,90
mit Gebäck	

Salate

Gemischter Salat (G, M, F).....	€ 6,20
Backhendlsalat mit Kürbiskernöl (G, M, F).....	€ 15,80
Genießersalat mit Hühnerstreifen (G, M, F, L).....	€ 15,80
in einer pikanten Sweet-Chili-Sauce	
Griechischer Salat (C, M, F).....	€ 13,60
mit Schafskäse, Zwiebeln, getrockneten Feigen, Datteln, Oliven	
Garnelensalat (D, G, M, F, L).....	€ 16,90
in einer Orangen-Ahorn-Marinade	
Kaspressknödelsalat (G, M, F).....	€ 13,50

Hauptspeisen

Schnitzel „Wiener Art“ (A, C, G).....	€ 15,90
vom Schwein mit Petersilienkartoffeln & Preiselbeermarmelade	
Schweinemedallions mit Spätzle (G, L).....	€ 17,90
in einer Pfefferrahmsauce	
Grillteller mit Grillgemüse (A, C, G).....	€ 21,80
Huhn, Karree, Čevapčići, Putenfleisch	
Paracelsus-Sandwich (A, C, G).....	€ 18,90
Roastbeef auf Toastbrot mit Wedges und Cocktailsauce	

Vegetarisch

Spinatknödel mit geklärter Butter, geschmorten Cocktailltomaten und Parmesan (A, G).....	€ 14,90
Broccoli-Feta-Laibchen (A, G, M).....	€ 13,90
auf buntem Blattsalat mit Avocado-Knoblauch-Dip	

Pasta

Spaghetti aglio e olio (L).....	€ 9,90
Spaghetti bolognese (L).....	€ 11,50
Spaghetti mit Shrimps, 2 Garnelen & Rucola (B, L, P).....	€ 19,80
Penne all`abruzzese (L).....	€ 16,90
in einer Tomatensauce mit dünn geschnittenem Rindfleisch, Knoblauch und scharfen Pfefferoni	
Penne alla carrettiera (G, L, P).....	€ 12,80
mit Melanzani, Zucchini, Champignons in einer Tomaten-Sahnesauce	

Burger

Paracelsus Veggie Burger (A, G).....	€ 14,60
mit Avocado-Sour-Cream-Dip und Wedges	
Chicken Burger (A, G).....	€ 16,60
mit einer Sweet-Chili-Sauce & Wedges	

Allergeninformation

(A) glutenhaltiges Getreide, (B) Krebstiere, (C) Ei, (D) Fisch, (E) Erdnuss, (F) Soja, (G) Milch oder Laktose, (H) Schalenfrüchte, (L) Sellerie, (M) Senf, (N) Sesam, (O) Sulfite, (P) Lupinen, (R) Weichtiere

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

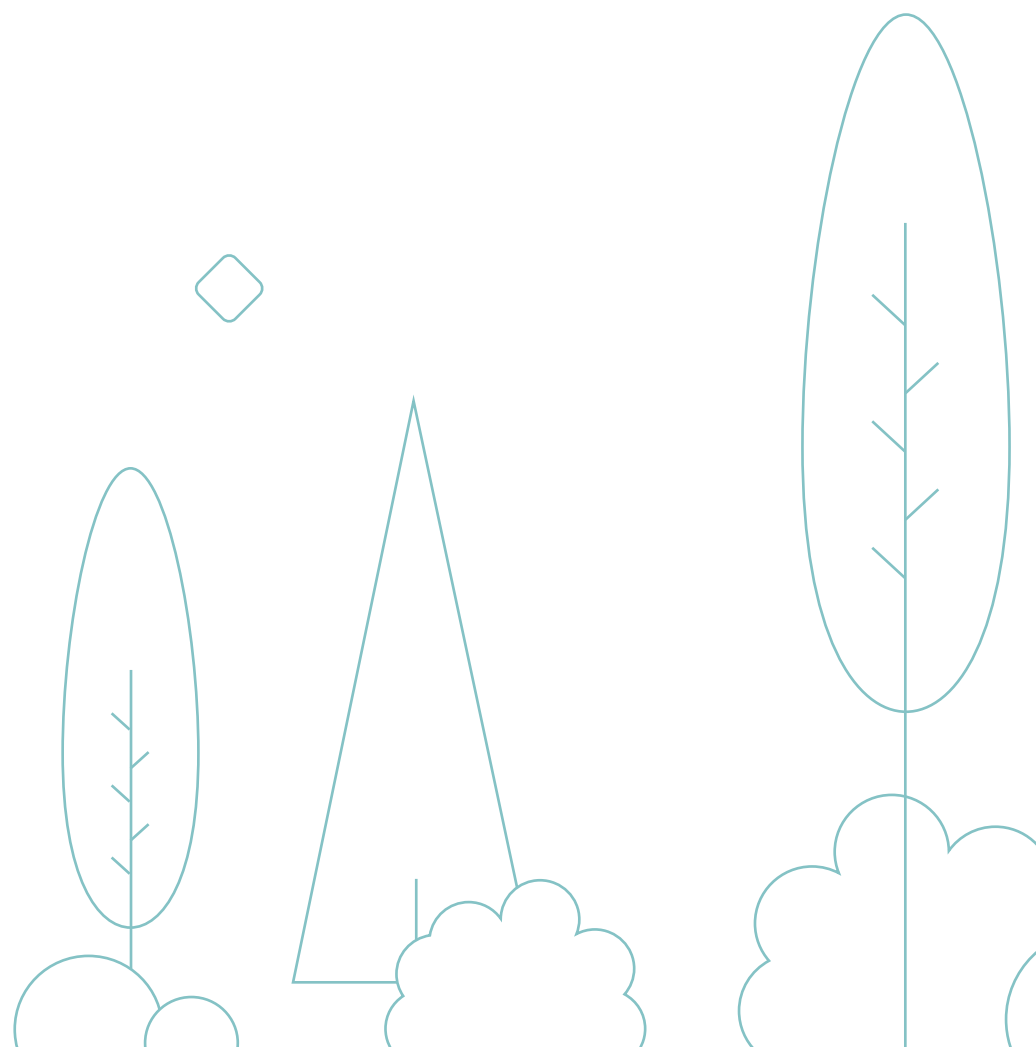
Pizza frisch aus dem Ofen

Margherita (A, P)	€ 9,50
Tomatensauce, Käse, Oregano	
Funghi (A, P)	€ 10,90
Tomatensauce, Käse, Champignons, Oregano	
Verdura (A, L, P)	€ 12,50
Tomatensauce, Käse, Champignons, Zucchini, Paprika, Mais, Oregano	
Salame (A, P)	€ 11,50
Tomatensauce, Käse, Salami, Oregano	
Cardinale (A, P)	€ 11,50
Tomatensauce, Käse, Schinken, Oregano	
Diavola (scharf) (A, P)	€ 12,90
Tomatensauce, Käse, Salami, Paprika, Knoblauch, Zwiebeln, Pfefferoni, Oregano	
Capricciosa (A, P)	€ 12,90
Tomatensauce, Käse, Schinken, Champignons, Artischocken, Oliven, Oregano	
Pizza di materina (A, G, P)	€ 13,90
Tomatensauce, Käse, ½ Capricciosa, ½ Calzone, Oregano & Sauerrahm-Topping	

Desserts

Hausgemachter Apfelstrudel (A, C, G)	€ 5,90
Hausgemachter Topfenstrudel (A, C, G)	€ 5,90
Hausgemachtes Tiramisù (A, G)	€ 6,50
Schoko-Nuss-Küchlein mit Vanilleeis (A, C, G)	€ 6,60

WIR KOCHEN TÄGLICH FRISCH OHNE GESCHMACKSVERSTÄRKER UND KONSERVIERUNGSTOFFE. WENN DADURCH EIN GERICHT AUCH MAL NICHT MEHR VERFÜGBAR IST, BITTEN WIR UM IHR VERSTÄNDNIS.





Parkcafé

M I R A B E L L

GETRÄNKE

täglich und jederzeit

Heiße Getränkespezialitäten

Espresso	€ 3,10
Doppelter Espresso	€ 4,40
Kleiner Brauner	€ 3,40
Großer Brauner	€ 4,60
Espresso Macchiato	€ 3,40
Doppelter Espresso Macchiato	€ 4,90
Verlängerter	€ 3,90
Cappuccino	€ 4,40
Melange	€ 4,40
Kapuziner	€ 3,90
ein kleiner Mokka mit Schlagobers	
Fiaker	€ 5,90
mit doppeltem Espresso	
Latte Macchiato	€ 4,60
Latte Macchiato doppelt (mit doppeltem Espresso)	€ 5,50
Caffè Mocha	€ 5,10
Iced Latte	€ 4,90
Iced Caramel Macchiato	€ 5,50
Affogato	€ 6,20
Chai Latte (G)	€ 4,80
Echte heiße Schokolade (G)	
mit Milchschaum	€ 5,10
mit Schlagobers	€ 5,50
Schoko-Eis-Drink	€ 7,80
mit echter Schokolade, zwei Kugeln Vanilleeis & Schlagsahne	
Eiskaffee	€ 7,20
Tee	€ 4,20
Assam, Pfefferminze, Waldbeere, English Breakfast, grüner Tee, Rooibos, Hagebutte, Acht Kräuter, Earl Grey, Kamille, Früchte Auslese, Darjeeling	
Tee mit Rum	€ 6,40

Selbstgemachte Limonaden 0,4l

Basilikum-Gurken-Limonade	€ 4,80
Mango-Maracuja-Eistee	€ 4,80
Hugo Eistee	€ 4,80
Zitronen-Ingwer-Limonade	€ 4,80

Bio- Smoothies 0,4l

Tropic Twister BIO	€ 5,90
Mango / Ananas / Banane / Kokos / Orange / Quinoa	
Royal Berry BIO	€ 5,90
Heidelbeere / Erdbeere / Banane / Aronia / Rote Beete / Quinoa	
Vista Purista BIO	€ 5,90
Apfel / Karotte / Orange / Banane / Sanddorn	
Green Chiller BIO	€ 5,90
Birne / Apfel / Pfirsich / Kiwi / Spinat / Quinoa / Spirulina / Curcuma / Ingwer / Limette	

Frisch aus der Molkerei 0,4l

Buttermilch (G)	€ 3,70
Buttermilch gespritzt mit Soda (G)	€ 3,50

Frucht Drinks mit Buttermilch 0,4l

Himbeer-Buttermilch Drink (G)	€ 4,50
Heidelbeer-Buttermilch Drink (G)	€ 4,50

Cocktails alkoholfrei

Sport-Cocktail	€ 6,50
Zitronensaft, Grapefruitsaft, Ananassaft, Mandelsirup	
Piña Colada Superlight	€ 6,50
Ananassaft, Kokossaft, Soda	

Rauch Säfte

Apfelsaft / Johannisbeere / Orangensaft 0,25l	€ 3,50
mit Soda 0,3l / 0,5l	€ 3,90 / € 4,50
mit Leitungswasser 0,3l / 0,5l	€ 3,60 / € 4,20
Apfelsaft Naturtrüb 0,25l	€ 3,90
Mango / Marille / Erdbeere / Zwetschke-Pflaume 0,25l	€ 3,90
mit Soda 0,5l	€ 4,90
mit Leitungswasser 0,5l	€ 4,50
Frisch gepresster Orangensaft 0,25l	€ 4,90

Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola / Coca-Cola Zero 0,33l	€ 3,90
Fanta 0,33l	€ 3,90
Mezzo Mix 0,33l	€ 3,90
Sprite 0,33l	€ 3,90
Almdudler 0,33l	€ 3,90
Rauch Eistee Pfirsich / Granatapfel 0,33l	€ 3,90
Leitungswasser 0,5l	€ 1,00
Sodawasser 0,3l / 0,5l	€ 3,20 / € 3,60
Soda Zitrone 0,3l / 0,5l	€ 3,50 / € 4,20
Himbeer- oder Holundersaft	
mit Soda 0,3l / 0,5l	€ 3,60 / € 4,40
mit Leitungswasser 0,3l / 0,5l	€ 3,20 / € 4,10
Gasteiner Mineralwasser 0,33l	€ 3,50
prickelnd oder still	
Red Bull 0,25l	€ 4,50
Red Bull special edition 0,25l	€ 4,50
ORGANICS by Red Bull 0,25l	€ 4,80
Simply Cola / Black Orange / Purple Berry / Bitter Lemon	

Bier vom Fass

Kaltenhauser Kellerbier 0,3l (A)	€ 4,40
Kaltenhauser Kellerbier 0,5l (A)	€ 5,20
Weihenstephaner Hefeweißbier 0,3l (A)	€ 4,40
Weihenstephaner Hefeweißbier 0,5l (A)	€ 5,20

Bier aus der Flasche

Schladminger Bio Zwickl 0,5l (A)	€ 5,20
Weihenstephaner Hefeweißbier dunkel 0,5l (A)	€ 5,20

Radler aus der Flasche

Gösser Natur Radler 0,5l (A)	€ 5,10
------------------------------	--------

Alkoholfreie Biere aus der Flasche

Weihenstephaner Hefeweißbier 0,5l (A)	€ 5,20
Gösser Natrugold 0,5l (A)	€ 5,10

Spritzer

Weißer Spritzer 1/4l (O)	€ 4,10
Sommerspritzer 0,5l (O)	€ 4,50
Kaiserspritzer (mit Holundersaft) 1/4l (O)	€ 4,60
Weißer Spritzer mit Aperol 1/4l (O)	€ 5,90
Aperol Spritz 1/4l (O)	€ 5,90
Hugo 1/4l (O)	€ 5,90
Lillet Wild Berry (O)	€ 5,90

Prosecco

Glas Prosecco 0,1l (O)	€ 4,90
Fragolino (O)	€ 5,90
Erdbeersaft, Prosecco	
Flasche Prosecco 0,75l (VINSECCO DRY) (O)	€ 32,00

Aperitivi

Campari Soda 4cl (O)	€ 5,90
Campari Orange 4cl (O)	€ 6,60
Martini Bianco / Rosso 4cl (O)	€ 5,90

Whisky / Brand

Jack Daniels 2cl	€ 4,90
Jameson Original Irish Whiskey 2cl	€ 5,20
Chivas 2cl	€ 4,90

Bitters / Liköre 2cl

Jägermeister	€ 4,20
Ramazotti	€ 4,20
Tequila	€ 4,20
Wodka	€ 4,20
Baileys	€ 4,20
Diplomatico Rum	€ 5,90

Longdrinks

Malibu Orange	€ 6,90
Whisky Cola	€ 7,50
Whisky Red Bull	€ 8,50
Wodka Orange	€ 6,90
Wodka Lemon	€ 6,90
Wodka Red Bull	€ 7,50
Gin Tonic	€ 6,90
Bacardi Cola	€ 6,90

Weißweine

Grüner Veltliner Hauswein 1/8l / 1/4l (o)..... € 4,40 / € 8,40

Grüner Veltliner DAC Nussberg 2022, 1/8l (o)..... € 4,80

Grüner Veltliner DAC Nussberg 2022, 0,75l Flasche (o)..... € 32,00

alc. 12,5% vol., Aromavielfalt mit Grapefrüittönen,
fruchtig, würzig, sehr klar, vollmundig, weich am Gaumen

Sauvignon Blanc 2019, 1/8l (o)..... € 4,90

Sauvignon Blanc 2019, 0,75l Flasche (o)..... € 33,00

alc. 13,0% vol., schönes Gelbgrün, fruchtig aromatisch grasig,
nach grünem Paprika, ausgeprägte Sortentypizität, pikante
Säure, rassig

Gelber Muskateller 2021, 1/8l (o)..... € 4,90

Gelber Muskateller 2021, 0,75l Flasche (o)..... € 33,00

alc. 12,5% vol., schönes Gelbgrün, typisch „traubiges“ Duftbild,
feingliedrige Säure, frisch, kernig unterlegt, mineralisch, schöner
Nachhall

Rotweine

Zweigelt Hauswein 1/8l / 1/4l (o)..... € 4,40 / € 8,40

Cuvée 2020, 1/8l (o)..... € 4,90

Cuvée 2020, 0,75l Flasche (o)..... € 33,00

alc. 12,5% vol., Dunkelgranatrote Vermählung aus Blauen Burgunder,
Cabernet Röster und Zweigelt, vielschichtige, interessante Nase mit
schwarzen Johannisbeer-Aromen und Waldbeer-Noten, zarte florale
Anklänge

Cabernet Franc 2020, 1/8l (o)..... € 4,90

Cabernet Franc 2020, 0,75l Flasche (o)..... € 33,00

alc. 12,5% vol., Der Gaumen komplex fruchtig und sehr kraftvoll, es
spiegeln sich die dunklen Fruchtnoten wider. Das Tannin reif und dicht

Pinot Noir Rosé 2021, 1/8L (o)..... € 4,80

Pinot Noir Rosé 2021, 0,75l Flasche (o)..... € 32,00

alc. 13,0% vol., feine Fruchtaromen, Himbeer- und Erdbeeraromatik,
elegant und druckvoll, lang ausklingend



Das Weingut befindet sich am Fuße des Manhartsberges in Obermarkersdorf und liegt geografisch genau zwischen den beiden Weinstädten Retz und Pulkau. Das Retzer Land ist der nordwestlichste Teil des Weinviertels. Unsere Anbaufläche ist mit den Weißweinsorten Grüner Veltliner, Sauvignon blanc, Riesling, Weißburgunder, Chardonnay, Gelber Muskateller, Goldmuskateller, sowie mit den Rotweinsorten Zweigelt, Pinot blanc, Rösler und Cabernet franc bepflanzt.

Mit einem Anteil von 60% ist der Grüne Veltliner unsere Hauptsorte. Die sanften Hügel rund um unsere Ortschaft und der klimatische Einfluss des Manhartsberges prägen die Lebendigkeit der Weine. Die kühlen nächtlichen Luftströmungen aus dem Waldviertel tragen zur Bildung angenehmer Säuren bei und so entstehen Weine mit Zitrusnoten, Pfirsicharomen und betonter Frische am Gaumen.

Der Einfluss des pannonischen Klimas in Kombination mit kalkfreien lehmigen Ton, Braunerde bis hin zu Urgesteinsböden lässt die Reben wunderbar gedeihen. So entstehen Weine mit dichter Fülle, feiner vielschichtiger Textur, dezenter Mineralik und schönem Nachhall.

