

Mirabella Menu

ZUM EINSTIMMEN

Glas eisgekühlter Cuvée Riesling Sekt extra brut/dry sparkling wine 0,125l	€ 4,90
Glas „Hugo“ Cuvée Riesling Sekt, Holundersirup, frische Minze	€ 5,90
Glas sommerfrischer Rosé halbtrocken/semi dry 0,125l	€ 3,50

MINESTRA – QUICK BITE

große Tasse/large bowl of

☑ Minestrone italienische Gemüsesuppe/vegetable soup	€ 5,70
Italian Burger saftiger Rindfleischburger, gegrilltes Gemüse, Tomate, rote Zwiebel, Rucola in knusprigem Brötchen beef burger, grilled vegetables, tomato, onion, rocket salad in a crispy bun	€ 10,50

ANTIPASTI

Crostini misti 3 warme, knusprig gebackene Knoblauch-Brotscheiben mit Parma Schinken, Tomaten, Büffelmozzarella, Thunfisch belegt 3 slices of warm crispy garlic bread topped with Parma ham, tomatoes, buffalo mozzarella, tuna	€ 8,90
♣ Caprese Tomaten mit Büffelmozzarella, Pesto, frische Basilikumblätter tomatoes with buffalo mozzarella, pesto, fresh basil leaves	€ 10,90
Antipasti per due (innamorati – Verliebte) Variation kleiner italienischer Gabelbissen für zwei variation of small antipasti for two	€ 16,50

ALS KNUSPRIGE ERGÄNZUNG/SIDE ORDERS

Warmes Knoblauchbrot /warm garlic bread	€ 3,80
Focaccia knusprig warmer Pizzafaden/warm crispy pizza bread	€ 3,90
☑ mit gegrilltem Gemüse/with grilled vegetables	Aufpreis/surcharge € 3,00
mit Parmaschinken, Rucola, Parmesanspäne with Parma ham, rocket salad, fresh parmesan	Aufpreis/surcharge € 3,50

INSALATE

unsere knackig frischen Salate servieren wir mit Joghurt Kräuter Dressing oder Olivenöl Balsamico Dressing
we serve our salads with yoghurt – or olive oil balsamico dressing

☑ Frischer gemischter Salat fresh mixed salad	€ 5,50
Thunfisch Salat klein/small groß/large gemischter Salat mit Thunfisch, Sardellen, Oliven, roter Zwiebel fresh mixed salad with tuna, anchovies, olives, onions	€ 8,80 € 12,90
♣ Schafkäse Salat klein/small groß/large gemischter Salat mit Schafkäse, Oliven, roter Zwiebel fresh mixed salad with feta cheese, olives, onions	€ 8,80 € 12,90
Frischer gemischter Salat mit gebratenen Hühnerbruststreifen Speck, Croûtons fresh mixed salad with pan-fried chicken, bacon, croûtons	€ 14,20

PASTA DI CASA

Lasagne mit Fleischsauce, mit Käse überbacken/with meat sauce, au gratin	€ 13,90
♣ Ravioli (Tomaten-Ricotta-Fülle) in Petersilienbutter gebratene Cherrytomaten, frische Basilikumblätter, Parmesanspäne pasta with tomato-ricotta filling in parsley butter, fried cherry tomatoes, fresh basil leaves, fresh parmesan	€ 14,50
Spaghetti Frutti di Mare bunter Meeresfrüchtecocktail aus Garnelen, Mies- und Venusmuscheln, Calamari, frischen Kräutern with prawns, mussels, clams, squids, fresh herbs	€ 16,50

Auf Wunsch servieren wir Ihnen alle unsere Pizze mit hausgemachtem, glutenfreiem Teig, Aufpreis € 2,50/we serve all our pizze also gluten free, extra charge € 2,50
♣ vegetarisch/vegetarian – ☑ vegan/vegan – Zusatzgedeck/additional cover € 1,50

JEDEM SEINE PIZZA NACH MASS

Unsere Pastagerichte & Pizze auch im Klein-Format (minus € 2,00) für den kleinen Appetit und unsere großen Pizze (plus € 3,00) für die ganz Hungrigen!
We serve our pasta dishes & pizze also in small size (minus € 2,00) or large size pizze (plus € 3,00)
für Extras berechnen wir € 1,50 – für Parma Schinken, Büffelmozzarella € 3,00 – für Shrimps € 4,00



KÜCHE Di – So 12.00 – 21.30 Uhr Montag Ruhetag
KITCHEN Tue – Sun 12.00 – 9.30 pm closed on Monday



Lieber Gast! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Service MitarbeiterInnen!

ZUM MITNEHMEN – TAKE AWAY FOR PIZZA & PASTA & SALADS Wir packen Ihnen gerne unsere Salate, Pizza & Pastagerichte für zu Hause ein!

DOLCI – SÜSSES HAUSGEMACHT – GELATI

Tiramisu Italian vanilla cream cake	€ 6,90	Waffel Eis Duett knusprige Waffel, weißes Nougateis, Himbeersorbet, frische Himbeeren, Schlagobers	€ 5,80
Schoko Soufflé mit Vanilleeis, frischen Waldbeeren, Schokosauce, Schlagobers chocolate soufflé with vanilla ice cream, fresh berries, chocolate sauce, whipped cream	€ 8,50	Affogato – heißer Espresso mit kühlem Vanilleeis hot espresso with vanilla ice cream	€ 4,90

WEINKARTE

WEISSWEINE IM GLAS 0,125l/white wines by glass	
Grüner Veltliner 2019 Hauswein Winzer Krems trocken pfeffrig	€ 3,30
Weißburgunder 2019 Weingut Marko Aroma der Birne	€ 4,50
Sauvignon Blanc 2019 Weingut Winkler-Hermaden Aroma der Stachelbeere	€ 5,90
Gelber Muskateller 2019 Weingut Marko Aroma der Muskattraube	€ 5,40
FLASCHENWEINE 0,75 l – WEISS/white wines by bottle	
Grüner Veltliner Perfektion 2018 Weingut Markowitsch Göttlesbrunn NÖ trocken pfeffrig mit sanfter Frucht	€ 28,00
Weißburgunder 2019 Weingut Markowitsch Göttlesbrunn NÖ trocken mit fruchtigen Aromen von Birnen & Haselnüssen	€ 27,00
Sauvignon Blanc 2019 Weingut Winkler-Hermaden Kapfenstein Stmk feinwürzig mit Aromen von Stachelbeeren Paprika und Holunder	€ 35,00
Gelber Muskateller 2019 Weingut Markowitsch Göttlesbrunn NÖ Aroma der Muskattraube	€ 32,00
Sommerfrischer Rosé 2019 halbtrocken/semi dry im Glas/by glass 0,125l feine Erdbeerfrucht, Weingut Winzer Krems Niederösterreich	€ 3,50 Flasche/bottle € 21,00
ROTWEINE IM GLAS 0,125l/ red wines by glass	
Blauer Zweigelt 2018 Hauswein Winzer Krems mild fruchtig	€ 3,50
Merlot 2018 Weingut Reeh weich im Abgang mit Pflaumennoten	€ 4,70
Cuvée Supérieure 2018 Weingut Marko Aroma reifer Beeren	€ 5,50
Chianti Colli Senesi DOCG 2016 Weingut Farnetella herbwürzig	€ 5,30
Lambrusco süßlich leicht moussierend gekühlt	€ 3,40
FLASCHENWEINE 0,75l – ROT/red wines by bottle	
Blauer Zweigelt 2018 Weingut Winzer Krems Niederösterreich mild mit fruchtigem Kirscharoma	€ 27,00
Merlot 2018 Weingut Hannes Reeh Andau Burgenland weich im Abgang mit Himbeer- & Pflaumennoten	€ 28,00
Cuvée Supérieure 2018 Weingut Markowitsch Göttlesbrunn NÖ aus Zweigelt Blaufränkisch Blauburgunder fruchtig dunkelrote Beeren samtig	€ 33,00
Chianti Colli Senesi DOCG 2016 Weingut Castello Farnetella Toscana reife Kirschnoten herbwürzig mittelkräftig im Abgang	€ 31,00
SEKT – CHAMPAGNER	
Glas Cuvée Riesling Sekt extra brut 0,125l	€ 4,90
Cuvée Riesling Sekt 0,75l	€ 29,00
Champagne Laurent Perrier la cuvée brut 0,75l	€ 85,00

APERITIFS UND DIGESTIFS

Aperol Spritzer/Sekt 4cl € 5,90/€ 6,90	Edelbrände Rieger Primushäusl Abersee
Campari Soda/Orange 4cl € 5,90	Salzburger Birne 2cl € 5,10
Martini bianco/dry 4cl € 4,30	Marille 2cl € 5,30
Remy Martin Cognac 2cl VOSP € 5,80	Haselnuss 2cl € 5,30
Chivas Regal Whiskey 2cl € 5,80	Zirbe 2cl € 4,70
Baileys Irish Cream 2cl € 4,50	Italienische Brände
Hendrick's Gin 4cl € 8,90	Grappa Nonino Barrique 2cl € 5,70
Absolut Vodka 4cl € 5,90	Ramazotti 4cl € 6,50

KAFFEE PAUSE

Kleiner Espresso/Macchiato /small strong coffee	€ 2,70
Großer Espresso/Macchiato /large strong coffee	€ 4,10
Cappuccino	€ 3,50
Latte Macchiato Kaffee mit viel heißer Milch im hohen Glas serviert milky coffee served in a big glass	€ 4,50
Tasse Kaffee /cup of coffee	€ 3,30
Tasse Hag /cup of decaffeinated coffee	€ 3,30
Wiener Melange Tasse Kaffee mit heißer Milch coffee with hot milk	€ 3,50
Einspanner Kaffee mit Schlagobers/coffee with whipped cream	€ 4,00
Caffè Corretto Espresso & Grappa/espresso & grappa	€ 8,40
Irish Coffee Espresso & Whiskey & Schlagobers coffee & whiskey & cream	€ 7,30

SOMMERZEIT

Iced Coffee /eisgekühlter großer Espresso	€ 4,30
Iced Cappuccino /eisgekühlter Cappuccino	€ 3,70
Heißer Espresso mit kühlem Vanilleeis – Affogato hot espresso with cool vanilla ice cream	€ 4,90

„SPEZIELLE“ HEISSE SCHOKOLADE

edler belgischer Schokoladenwürfel in aufgeschäumter Milch our special hot chocolate – fine Belgian bar of chocolate in foamed milk	
Große Tasse /large cup mit Schlagobers/with whipped cream	€ 5,00 € 5,50

TEA TIME

wir servieren unsere feinen Teesorten nach klassischer Art offen in der Teekanne mit Milch oder frisch gepresstem Zitronensaft & Kandiszucker we serve our high quality tea by pot with milk or freshly squeezed lemon juice & sugar crystals	
English Breakfast Tea schwarzer Assamtee	€ 4,80
Earl Grey Royal Tea	€ 4,80
Erdbeer Bowle Früchtetee/fruit tea	€ 4,80
Grüntee Bio Gunpowder /green tea	€ 4,80
Pfefferminze Tee /peppermint tea	€ 4,80
Zitronen Ingwer Tee /lemon ginger tea	€ 4,80
Sauwetter Kräutertee /herbal tea	€ 4,80
Glas Chai Latte gesüßter Chai mit geschäumter Milch	€ 4,50

GETRÄNKE

FLASCHE/bottle of	
Mineralwasser 0,33l Gasteiner prickelnd oder still/sparkling or still	€ 3,10
Mineralwasser 0,75l Gasteiner prickelnd oder still/sparkling or still	€ 5,80
Coca Cola/Coca Cola Zero 0,33l	€ 3,50
Schartner Bombe Zitrone/Orange 0,25l	€ 3,40
Almdudler 0,35l	€ 3,50
Tonic Water/Bitter Lemon 0,2l	€ 3,40
GLAS/glass of	
Pago Apfelsaft /apple juice 0,25l	€ 3,40
Pago Orangensaft /orange juice 0,25l	€ 3,40
Pago Johannisbeersaft /black current juice 0,25l	€ 3,40
SODA'S/in drinking jar with straw	
Himbeer Soda /raspberry soda water 0,4l	€ 4,10
Holunder Soda /elderberry soda water 0,4l	€ 4,10
Soda Zitron frisch gepresst/lemon soda water 0,4l	€ 4,30
EISTEE	
Eistee /ice tea 0,4l	€ 4,30
ZIPFER URTYP BIER – GÖSSER NATURRADLER VOM FASS /draught beer/shandy	
kleines Bier /small beer 0,33 l	€ 3,50
großes Bier /large beer 0,5l	€ 4,50
kleiner Radler /small shandy 0,33 l	€ 3,50
großer Radler /large shandy 0,5 l	€ 4,50
FLASCHENBIER /bottled beer	
Weizenbier Edelweiß Hofbräu 0,5 l	€ 4,70
Gösser Naturgold alkoholfrei/alcoholfree 0,5 l	€ 4,50