

Liebe Gäste,

wir freuen uns, heute Ihr Gastgeber zu sein. Genießen Sie die Atmosphäre und lassen Sie sich mit unserer saisonalen Frische-Küche verwöhnen. Unser Küchen- und Serviceteam möchte Sie mehr als zufrieden stellen - wir möchten Sie rundum begeistern und hoffen, dass Sie immer wieder gern unser Gast sind.



Speisen zum Mitnehmen

Genießen Sie unsere Speisen bequem bei Ihnen zuhause.
Wir bieten eine spezielle Auswahl unserer köstlichen Gerichte zum Mitnehmen an.

Alle Speisen werden frisch zubereitet und mit Sorgfalt verpackt,
um sicherzustellen, dass Sie ein erstklassiges kulinarisches Erlebnis haben.

Die meisten unserer Produkte beziehen wir aus der Region oder aus heimischer Herkunft:
Tiroler Braunviehzuchtverband, Hubers Landhendl, Fischzucht Leutasch,
Absolut steirisch - das Qualitäts-Schweinefleisch, Tirol Milch, Fischteich Lech,
Wildfleisch Ager oder direkt vom Jäger.

Auf Wunsch werden auch vegane Speisen zubereitet.

Guten Appetit!

W-Lan: 00134200

Legende Allergene Inhalte

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

VORSPEISEN / STARTERS

- * **Klassisches Beef Tatar** (A,C,G,M) € 18.20
- * **Vitello Tonnato** (A,C,D) € 15.40
Kalbsfleisch / Thunfisch-Kapern-Sauce
Thin slices of cold veal meat served with „Tonnata“ sauce
- * **Mit Knoblauchbutter gratinierte Weinbergschnecken** (A,G,R) € 11.50
(1/2 Dutzend)
Vineyard Snails in garlic butter
- * **Tomaten mit Mozzarella** (A,H,G,M,O) € 10.80
frischem Basilikum / Pesto
Tomatoes with mozzarella and basil
- Knoblauchbaguette** (A,G) € 5.80



* VORSPEISEN MIT BÄCKERTOAST



SUPPEN / SOUPS

- Rindsuppe mit Frittaten, Kaspresknödel oder Leberspätzle** (A,C,G,L) € 6.70
Beef broth with sliced pancakes / cheese dumplings / liver pasta
- Pastinakencremesuppe mit Croutons** (A,G,L,O) € 7.60
parsnips cream soup 
- Knoblauchrahmsüppchen mit Bärlauch** (A,G,L,O) € 7.60
Garlic cream soup with wild garlic 
- Tom Kha Gai** (L,D,F) € 8.50
Kokossuppe / Pilze / Hühnerfleisch / scharf
Lightly sour coconut soup with mushrooms and chicken, spicy

SALAT / SALADS

- Tiroler Schlutzkrapfen** (A,C,G,O) € 15.90
Vogersalat / braune Butter 
Ravioli with spinach and ricotta filling
- Gebratene Kaspresknödel** (A,C,G,O) € 15.90
bunte Blattsalate / Paprika 
Mixed salad / slices of roasted cheese dumplings
- Fitness-Salat** (C,G,O) € 16.90
bunte Blattsalate / Putenstreifen / gekochtes Ei
Mixed salad / grilled turkey strips / boiled egg

ALLE SALATE SIND MIT EINEM JOGHURT- KÜRBISKERNDRESSING (G,M)

MIRA
BELL

HAUPTSPEISEN

Tournedos vom Tiroler Rinderfilet (G,O) € 37.80
Pfeffersauce / Kräuterbutter / Süßkartoffel- Pommes / Paprikaschoten
Filet of beef garlic butter, pepper sauce, sweet potato fries and roasted bell peppers

Allgäuer Teller (A,C,G,L,M,O) € 27.80
Schwein-, und Rindsmedaillons / Käsespätzle / Pilzsauce / Salat
Pork and beef medallions served with cheese spaetzle in chanterelle sauce

Hendfilet in fruchtiger Kokos- Mango Sauce / Basmatireis (G) € 19.90
Grilled Chicken in mangosauce, fruits and rice

Hirschragout Waldpilze / Kroketten / Kohlsprossen / Speck (A,C,G,L,O) € 22.70
Local Venison with mushrooms, kroketten and cabbage sprouts

Rosa gebratene Schweinemedaillons (G,L,O) € 23.40
Pfeffersauce / Röstkartoffeln / Gemüse der Saison
Filet from pork with pepper sauce, vegetable and fried potatoes

Zwiebelrostbraten Spätzle / Salat (A,C,G,O,M) € 27.40
Cutlet of beef with an onion sauce served with home-made spaetzle and salad

Grillteller nach Art des Hauses (G) € 21.70
Dreierlei Fleischsorten / Grillwürstel / Pommes frites /
Speckbohnen / Kräuterbutter
Mixed grill - selection of meat served with french fries and green beans with bacon

Rahmgulasch vom Rind (A,C,G,L,M,O) € 19.80
Spinatspätzle / Salat
Creamy beef goulash with home-made spinach spaetzli and salad

Cordon Bleu Pommes frites / Salat (A,C,G,M) € 20.40
Breaded escalope of pork filled with ham and cheese served with french fries and salad

MIRA
BELL

HAUPTSPEISEN

Wiener Schnitzel vom Schwein Pommes frites / Salat (A,C,G,M) € 19.40

Breaded escalope of pork served with french fries and salad

Spaghetti Bolognese Parmesan / Salat (A,G,O,M,F) € 15.90

Spaghetti Bolognese with parmesan and salad

Knödel-Trilogie Wildkräutersalat / Zwetschke Glace (A,C,G,O) € 16.80

Rohren- Käse- Spinatknödel / Butter / Bergkäse

Beetroot- cheese- spinach dumplings with butter, herb salad and mountain cheese



Tiroler Käsespätzle mit salat (A,C,G,M) € 15.90

Cheese spätzle Tyrolean style served with a salad



Hausgemachte Kartoffelgnocchi (A,C,G) € 15.90

Ruccola / Kirschtomaten / Parmesan

Pan-fried gnocchi with cherry tomatoes, rucola and parmesan



Mezzalune Pasta (A,G,H) € 15.80

gefüllt mit Mangold und Pinienkerne / Zucchini- Bärlauchrahmsauce

Mezzaluna filled with chard, pine nuts and a zucchini wild garlic cream sauce



Pikantes Rotes Thai Curry (B,F,H) € 16.50

Gemüse / Cashewnüsse / Basmati Reis / scharf



Tagliatelle Räucherlachsstreifen / Krensaucse / Salat (A,D,G,L,M) € 17.80

Tagliatelle in horseradish sauce with smoked salmon and salad

Bodensee Welsfilet vom Rost (D,G,L,O) € 24.50

Gemüsejulien / Riesling- Kräutersauce / Dillkartoffeln

Red-Catfish fillet with vegetable in dill sauce and baked potato / chive

Leutascher Saiblingsfilet *gehört zur Familie der Lachsfische*
brauner Butter / Gemüse / Pasta (A,D,G,M) € 24.90

Local char fillet with vegetable and pasta

MIRA
BELL

DESSERTS

Hausgemachter Apfel (A,C,H,P) - oder **Topfenstrudel** (A,C,G,P) € 5.60

Home-made apple or curd cheese strudel - Strudel di mele o di cagliata

- **Vanilleeis** / vanilla ice cream / gelato di vaniglia (G) € 7.20
- **Vanillesauce** / vanilla sauce / salsa di vaniglia (C,G) € 7.50
- **Schlagobers** / cream / panna (G) € 6.50

Eispalatschinken (A,C,G,H) € 7.60

Schokoladensauce / Vanilleeis / Schlagobers

Pancake filled with vanilla ice cream, chocolate sauce and cream

Omeletteripieni con gelato di vaniglia, salsa di cioccolato e panna

Nougatknödel (A,C,G,H) € 8.80

Joghurteis / Fruchtkorb

Nougat dumplings with fresh fruits and yoghurt ice cream

Cheesecake- Törtchen (A,C,G,E,H) € 8.60

frische Früchte / Walnuss Eis

Tiramisu (A,C,H) € 7.50

SÜSSWEINE

Traminer Spätlese Weingut Fischer Stöttera 1/8l € 5.50

Justino Madeira Wine 5 Years Fine Rich 4cl € 4.80

MIRA
BELL

KAFFEE / TEE

Espresso	€ 3.20
Verlängerter	€ 3.70
Cappucino	€ 4.30
Latte Macchiato	€ 4.60
Teekanne Selection Bio	€ 4.50
<i>Alpenkräuter • Green • Peppermint • Darjeeling • Earl Grey • Rooibos Vanilla • Fruit Melody • Queen Camomille</i>	

Espresso Martini - <i>Espresso / Kahlua / Vodka</i>	€ 7.50
Irish Coffee - <i>Kaffee / Whiskey / Zucker / Schlagobers</i>	€ 8.10

SCHNÄPSE

Marille, Williams oder Obstler	2cl	€ 3.40
Himbeergeist	2cl	€ 3.50
Nusserla oder Willi- Honig	2cl	€ 3.60

DIGESTIF

Amaretto	4cl	€ 4.50
Hausgemachter Schokolikör	2cl	€ 3.50
• Zum Mitnehmen	0.35l	€ 24.00
Averna, Fernet Branca, Ramazotti oder Menta	2cl	€ 3.80
Baileys	4cl	€ 4.50
Granta Likör (Preiselbeer) vom Kössler	2cl	€ 3.90

MIRA
BELL

APERITIF / SPRIZZ

Marzadro Vermut Altolago - ein klassisch herber Aperitif auf Wein-Basis	4cl	€	4.90
Negroni - Campari / Martini / Gin	6cl	€	6.80
Martini bianco	4cl	€	4.60
Campari Orange	4cl	€	6.90
Hugo Holunder mit Frizzante		€	5.90
Aperol - Prosecco		€	6.80
Granta Sprizz (Preiselbeeren) mit Prosecco		€	6.80
Zenzero Sprizz - Limette / Minze / Ingwer / Prosecco		€	6.60
Lillet Wild Berry		€	6.90
Rosecco Rose Frizzante Weingut Mang /trinkfreudig	0,1l	€	4.90
Prosecco	0,1l	€	4.50
LYRE`S Italian Spritz - alkoholfreier Aperol		€	5.90

SHERRY / PORTWEIN

Sierra Fino Sherry trocken	4cl	€	4.90
Justino Madeira Wine 5 Years - süß	4cl	€	4.80
Royal Oporto Rose	4cl	€	4.60

ALKOHOLFREI GETRÄNKE

Schwasser	0.3l	€	3.20	0.5l	€	4.00
Hollundersaft gespritzt oder Soda Zitron	0.3l	€	3.30	0.5l	€	4.10
Naturtrüber Apfelsaft, Johannisbeersaft gespritzt	0.3l	€	3.80	0.5l	€	4.60
Naturtrüber Apfel, Johannisbeersaft	0.3l	€	4.50	0.5l	€	5.20
Tirola Kola Etwas an Zirbe und Fichtennadelextrakt	0.3l	€	4.10	0.5l	€	4.90
SilberQuelle Limonade Orange oder Zitrone	0.3l	€	4.10	0.5l	€	4.90
Rauch - Orange, Multivitamin, Mango				0.2l	€	3.60
Thomas Henry - Bitter Lemon oder Botanical Tonic				0.2l	€	3.80
Schweppes - Ginger Ale, Tonic oder Russian Wild Berry				0.2l	€	3.60
Tirola Kola light				0,33l	€	4.30
Almdudler				0,33l	€	4.40
Hausgemachter Eistee - jeden Tag ein anderer Geschmack				0.30l	€	4.40
Montes Mineralwasser prickelnd oder still				0.33l	€	3.40
Montes Mineralwasser prickelnd, leicht oder still				0.75l	€	5.80

MIRA
BELL

BIERE

Augustiner Lagerbier hell vom Fass	0.2l € 3.70	0.3l € 4.50	0.5l € 5.40
Zillertaler Naturradler vom Fass		0.3l € 4.50	0.5l € 5.40
Zillertaler Schwarzes		0.3l € 4.40	
König Ludwig Weissbier vom Fass		0.3l € 4.70	0.5l € 5.60
König Ludwig Weissbier Dunkel			0.5l € 5.50
König Ludwig Weissbier Alkoholfrei			0.5l € 5.50

ZILLERTAL SPEZIALBIER

Zillertal 517- Dinkel Weizen Spezialität	0.3l € 8.10
---	-------------

WEIN OFFEN

WEISSWEINE

Landwein Grüner Veltliner	1/8l € 3.70	1/4l € 6.60
Grüner Veltliner Ehrenbergwein Graf Hardegg	1/8l € 5.70	
Chardonnay Weingut Hillinger	1/8l € 5.60	
Sauvignon Blanc Mang Wachau	1/8l € 5.90	
Traminer Spätlese süß Weingut Fischer	1/8l € 5.50	
Merlot Rose Weingut Steininger	1/8l € 5.70	

ROTWEINE

Landwein Blauer Zweigelt	1/8l € 3.80	1/4l € 6.80
Landwein Blaufränkisch	1/8l € 3.80	1/4l € 6.80
Pinot Noir vom Berg Weingut Alphart	1/8l € 5.80	
Tom Pur Strommer	1/8l € 5.60	
Blaufränkisch Weingut Preisinger Berwang	1/8l € 6.20	
Weiß Sauer oder Rot Sauer gespritzt		1/4l € 4.10

MIRA
BELL

FLASCHENWEINE

WEISSWEINE

Chardonnay Winzerfamilie Schup

Thermenregion

Strahlendes Strohgelb mit grünen Reflexen / fitnessreiche exotische Frucht / nussig- brotige Anklänge / feines Holz

€ 34.80

Chardonnay Weingut Hillinger

Neusiedlersee

Banane, Papaya und Zuckermelone / aber auch ein Hauch von Zitrone / Pfeffer und Heublumen

€ 33.50

Sauvignon Blanc Federspiel Weingut Mang

Weißkirchen Wachau

Helles Gelbgrün, Silberreflexe / Frische Kräuterwürze / Brennesseltouch / Grapefruitzesten / typisches Bukett / Saftig feine gelbe Tropenfrucht / lebendige Struktur / mineralisch, zitroniger Nachhall / bleibt gut hängen

€ 36.00

Chardonnay Steinriegl Spätlese Mang

Weißkirchen Wachau

Herrlicher Fruchtcocktail und leicht nussig in der Nase und am Gaumen / elegantes Säurespiel / vollmundiger Abgang

€ 35.50

Traminer Spätlese süß Weingut Fischer

Stöttera Burgenland

*Helles gelbgold / feinfuchtiger Rosenduft / zarte exotische Noten / elegant und feingliedrig
harmonisches Fruchtzucker-Säure Verhältnis / Schöner Trinkfluss mit langanhaltendem Abgang*

€ 33.00

ROSÉWEINE

Rosé vom Merlot Weingut Steininger

Langenloise

Dieser Wein ist ein richtig „beerenintensiver Kraftlack!“

€ 33.00

SCHAUMWEINE

Prosecco

€ 25.00

Rosecco Rose Frizzante Weingut Mang

€ 32.00

Blanc de Blancs Sekt Brut Weingut Szigeti Gols

€ 33.00



MIRA
BELL

FLASCHENWEINE

ROTWEINE

Zweigelt Weingut Heinrich € 36.00

Gols Burgenland

Ein Zweigelt mit klarer Ausprägung des Sorten- und Jahrgangscharakters - dunkelfruchtig / herzhaft / kraftvoll / strukturiert

Blaifränkisch Heideboden Weingut Preisinger Berwang Edition € 38.00

Gols Neusiedlersee

Von jeder verkauften Flasche Berwang Edition erhält die Debra Austria € 1.00

Blaifränkisch Via Claudia Augusta € 36.00

Weingut Ernst

Von jeder verkauften Flasche wird € 1.00 an das Schützenbataillon gespendet.

Zarte Kräutertöne / Johannisbeeren / Brombeeren / Kirschen

Cabernet Sauvignon Weingut Pfneisl € 37.00

Burgenland

Kräftiges Rubingranat / violette Reflexe / rotbeerige Frucht / präsen Tannine / mineralisch im Abgang / ein lebendig strukturierter Speisewein

Pinot Noir vom Berg Weingut Alphart € 35.00

Thermenregion

Dunkles Karmingranat / violette Reflexe / feine Nuancen von Brombeeren und eingelegten Kirschen / rotbeerige Textur / feine Tannine- mineralischer Nachhall / Kirschen im Rückgeschmack

Merlot Schloss Gobelsburg € 49.50

Langenlois

Bildhübsche Nase, die an Irisch Moos, Efeu und Olivenpesto erinnert / dahinter schlummern auch genügend Waldbeeren / reichhaltig und wohlgerundet

Tom Pur Weingut Strommer € 34.50

Burgenland

Jugendliches Rubinrot / in der Nase Duft nach roten Beeren und Kirschen / am Gaumen feste Textur / weiche Tannine - trinkanimierender Wein!

Big John Cuvée Reserve Zweigelt, Pinot Noir, Cabernet € 39.00

Andau Burgenland

Dichtes Violett mit rubinroten Rändern / totale Fruchtigkeit und Duft nach Karamel / komplex und vielschichtig / mächtiges Tannin mit röstigem Eichenflair

Cuvée Göttlesbrunn Edles Tal ZW/ME/SY Weingut Netzl € 41.50

Carnutum

Dunkles Rubingranat / violette Reflexe / zarte Randaufhellung / feinwürzig unterlegtes dunkles Waldbeerkonfit / tabakige Nuancen / ein Hauch von Lakritze und Herzkirschen / floraler Touch

MIRA
BELL