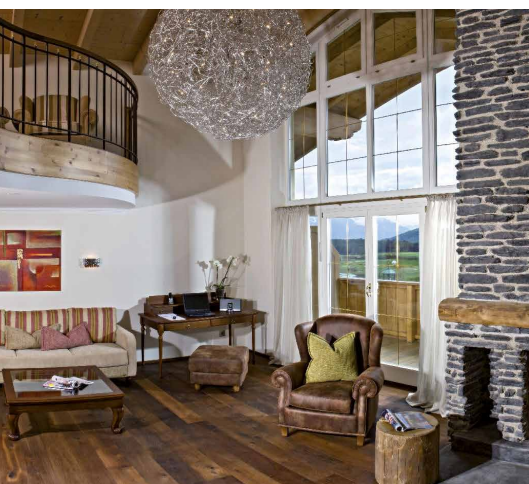




schwarz

*****alpenresort

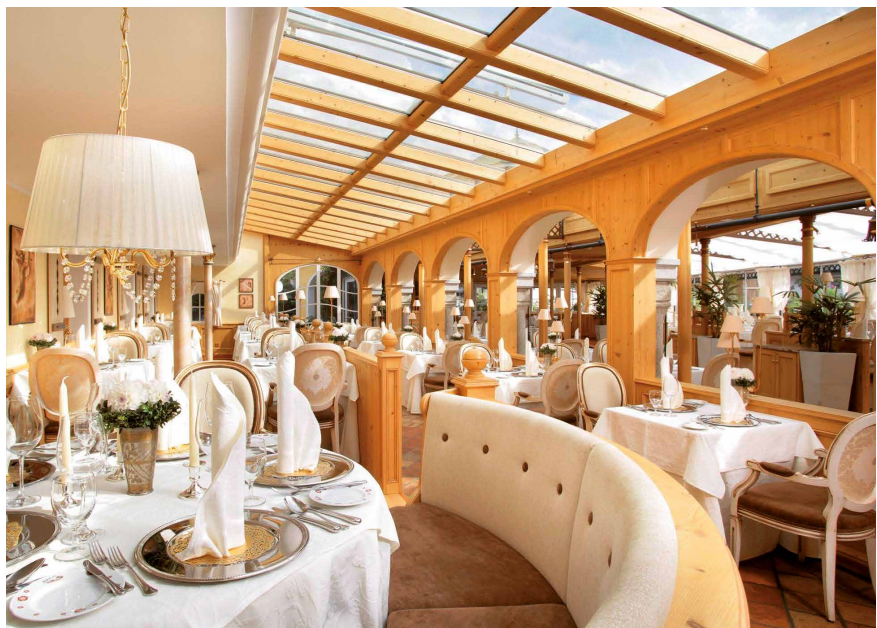
Das „Schwarz“ am Mieminger Sonnenplateau bietet dem Gast eine herrliche Naturkulisse. Familie Pirktl sorgt mit herzlicher Gastlichkeit dafür, dass die schönsten Tage im Jahr zu einem unvergesslichen Erlebnis werden. Freundliche Gastgeber, ein ange-



nehmes Ambiente und ein einzigartiges Wellness- und Freizeitangebot erwarten die Urlauber. Im Sommer lockt der wunderschöne Natur-Badesee, ebenso wie der 27-Loch Golfpark Mieminger Plateau. Der herrliche und weitläufige Garten von Martha Pirktl wurde mit

dem „Staatspreis für Tourismus der Republik Österreich“ ausgezeichnet. Das SunWelly Spa eröffnet auf mehr als 4.000 m² eine einzigartige Wohlfühlwelt. Großzügige Zimmer mit natür-

lichen Materialien und allem Komfort erlauben einen umwerfenden Panoramablick. Ein 5-gängiges Abendmenü oder Themen-Bufferets erfüllen alle kulinarischen Wünsche.



SO RESERVIEREN SIE:

Adresse: Alpenresort Schwarz
Obermieming 141
A-6414 Mieming

Telefon: 0043/5264/52 12-0

Telefax: 0043/5264/52 12-7

Öffnungszeiten: ganzjährig

Sitzplätze: 300

Garten/Terrasse: 80 Sitzplätze

Kreditkarten: Mastercard, Visa, EC-Cash

Internet: www.schwarz.at



* siehe Hinweis Editorial

Blick in die Speisekarte

WDW-Menü

*Luftgetrocknetes vom Ostioler Henkele mit Preiselbeerrahmeis,
Lavendelsirup und einem Rotkraut-Orangensüppchen*

Pfifferlingsgulasch mit Semmelknöderl

Bunte Blattsalate mit gegrillter Jakobsmuschel

Klare Hühnerconsommé mit einer Gemüseroyal

Cremesuppe von der Pastinake

Salat vom Buffet

Fleischgericht

Rumpsteak „Café de paris“ mit Pommes Macaires, Keniabohnen und Thymiangelace

Fischgericht

*Filet vom heimischen Gebirgsaibling auf cremigen Gemüseartweizen mit
bunten Rüben und einer Zitronen-Kapernbutter*

Vegetarisch

Paella vom Camarqu Reis mit Curcuma, Paprikagemüse und gebackenen Fetakäse

TCM

Tranche vom Loch Duart mit Spinat, Curry und Basmatireis

Heimisch

*Knuspriger Schweinebauch mit Kartoffel-Gemüsegröstl und
Kümmel-Weißbiersauce*

Dessert

*Variation von der Schokolade „Tarte-Eis und Mousse“ mit einer
Tonkabohnensauce*

Vitaldessert

Sorbet von der Blutorange mit Orangensalat

Kleines Dessertbuffet

Gala-Menü

*Sushi von Thunfisch und Wassermelone mit gerillter Garnele auf
Wakamesalat und Balsamessig*

Getrüffeltes Süppchen von der blauen Kartoffel

Filet vom „Wildfang“-Zander auf Champagnerkraut und Erbsenschoten

Eiskristalle von der indischen Mango

*Rosa gebratenes Nüsschen vom Milchkalb mit Pekanüssen auf
Thaispargelgemüse und Schalottentascherl*

Variation von Erdbeer und Rhabarber