



Traditionelles „Hut-Essen“ Traditional „Hat-Dinner“





SHERATON GRAND

Salzburg

Jeden Samstag von 18 bis 21.30 Uhr, lädt das Restaurant Mirabell zum traditionellen „Hut-Essen“ ein.

Der heiße Eisenhut bzw. die Hutkrempe, ist mit herzhafter Rindssuppe und Gemüse gefüllt, auf der sich jeder nach Belieben sein kulinarisches Schmankerl brutzeln lassen kann. Dazu servieren wir eine Auswahl an Fleisch und pikanten Gemüsevariationen, knackigen Salaten, reschem Knoblauchbrot, hausgemachten Saucen und Gewürzsalzen sowie Kartoffelwedges. Zum „Hut-Essen“ empfehlen wir Ihnen korrespondierende Spezialbiere der Salzburger Stiegl Brauerei.

EUR 32 pro Person

mit Hühnerbrust, Kalbsrücken, Schweine- und Rinderfilet

Enjoy the traditional “Hat-Dinner” every Saturday from 6pm to 9:30pm in our Restaurant Mirabell.



The hot iron hat, or brim of the hat, is filled with hearty beef soup and vegetables, on which everyone can sizzle his culinary delicacies. With every hot hat we serve you a selection of meat and spicy vegetables, fresh salads, crispy garlic bread, homemade sauces and seasonal salts, as well as potato wedges. To the traditional “Hat-Dinner” we recommend you corresponding craft beers of the local Salzburg Stiegl brewery.

EUR 32 per person

with chicken breast, pork fillet, fillet of beef and saddle of veal



Restaurant Mirabell
Auerspergstraße 4
5020 Salzburg
+43 662 88 999 4039

  SheratonGrandSalzburg