



☆☆☆☆
Weinempfehlung

ROTWEIN

PRIMITIVO EVOLUZIONE PUGLIA IGT
Feudo Badala, San Rocco, Apulien

☆☆☆☆

Dunkles Rubin mit Granat. Herzhafte und fruchtbetonte Nase nach reifen Himbeeren, Brombeeren und jungen Kirschen. Am Gaumen ebenso fruchtbetont. Junges Tannin, leicht salzig, auch saftig.

51,00

WEISSWEIN

OLD FRITZ
Weingut Leo Hillinger, Burgenland

☆☆☆☆

80% Pinot Blanc und 20% Chardonnay. Sattes, kräftiges Strohgelb verführt das Auge. Der Duft geprägt von dem Terroir des Burgenlands! Aromen von Pfirsich, Nüssen und Rauch in der Nase, am Gaumen verschmelzen Eleganz und Dichte zu einem langen Finale. Ein Wein der durch seine elegante aber doch markante Mineralität und Finesse besticht!

45,00



☆☆☆☆
Abendmenü

Genießt euer romantisches Candle Light Dinner.

Ein romantischer Abend in trauter Zweisamkeit mit einem guten Glas Wein, schönen Gesprächen & unserem exklusiven Candle Light Dinner Menü.

Genuss pur à la
BERGLIEBE DELUXE

IHR ANSPRECHPARTNER
IM RESTAURANT

Service: Herr Daniel Dallinger
Küche: Herr Frank Assmann



MY ALPENWELT
RESORT *****

☆☆☆☆

MENÜ FÜR EUER ROMANTISCHES

Candle light dinner

☆☆☆☆ VORSPEISE | STARTER ☆☆☆☆

SAFTIGES BEEF TARTAR ODER GEGRILLTE SCAMPI
Black Fingersalt | Pfeffer Salsa Verde A|C|G|B
Bauerngebäck | Butter A|C|G Grilled Scampi | Salsa Verde
beef tartar | black fingersalt
pepper

☆☆☆☆ SUPPE | SOUP ☆☆☆☆

ITALIENISCHE TOMATEN- ODER RINDERKRAFTSUPPE
BASILIKUM SUPPE G|L Kräuter-Fritatten A|C|G|L
mit Kräutercroûtons Beef broth with sliced
Italian Tomato-Basil soup pancakes

☆☆☆☆ MENÜ 1 ☆☆☆☆

NEW YORK STRIP STEAK
vom Beefer 800 Grad | 240g
Roastbeef | charakteristischer Fettrand | auf Salzstein
Kräuterbutter G
New York Strip Steak | from the roast beef | characteristic
fat strip | salt stone | garlic butter
oder | or

☆☆☆☆ MENÜ 2 ☆☆☆☆

FILET VOM HEIMISCHEN ZANDER
in Butter und Kräutern gebraten | Petersilienkartoffel
Zitrone A|C|D|G
pike perch filet fried in butter and herbs | parsley potatoes | lemon
oder | or

☆☆☆☆ MENÜ 3 | VEGGIE ☆☆☆☆

 TIKKA MASALA
Tofu | Reis A|F|G|H|L|N
tofu | rice

AUSGESUCHTE BROTSORTEN AM BUFFET

mit hausgemachtem Kräuteraufstrich | Butterwürfel
Selected bread variations from the buffet with homemade herb spread
butter cubes

APPETITLICHE SALATVARIATIONEN | BUNT & VITAMINREICH

vom Buffet, mit hausgemachten Dressings und Ölen
fresh Salad from the buffet with homemade dressings and different oils

☆☆☆☆ ZUM SÜSSEN ABSCHLUSS ☆☆☆☆

aus unserer Patisserie | finally from our patisserie

FLAUMIGER KAISERSCHMARRN

(für 2 Personen)

Apfelmus oder Marillenröster oder Preiselbeeren A|C|G
apple puree or apricot roaster or cranberries

KÄSE

nationale & internationale Käsevariationen
aus der Käseglocke
national & international variations of cheese from our cheese dome

☆☆☆☆ DIGESTIV | AFTER DINNER DRINK ☆☆☆☆

ESPRESSO MARTINI COCKTAIL
Vodka | Kaffeelikör | Espresso | Kaffeebohnen
12,00

☆☆☆☆ BRAND OF THE DAY ☆☆☆☆

HÄMMERLE HIMBEER
9,50