



★★★★ *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

EURE ANSPRECHPARTNER
IM RESTAURANT

Service:

Herr Stephan Baumgartner

Küche: Herr Frank Assmann



MY ALPENWELT
RESORT ★★★★★

☆☆☆☆

MENÜ FÜR EUER ROMANTISCHES

Candle light dinner

☆☆☆☆ VORSPEISE | STARTER ☆☆☆☆

SAFTIGES BEEF TARTAR

Black Fingersalt | Pfeffer
Bauerngebäck | Butter A|C|G
beef tartar | black fingersalt
pepper

ODER

GEGRILLTE SCAMPI

Salsa Verde A|C|G|B
Grilled Scampi | Salsa Verde

☆☆☆☆ SUPPE | SOUP ☆☆☆☆

ITALIENISCHE TOMATEN- BASILIKUM SUPPE G|L

mit Kräutercroûtons
Italian Tomato-Basil soup

ODER

RINDERKRAFTSUPPE

Kräuter-Fritatten A|C|G|L
Beef broth with sliced
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 Pâtisserie | 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 | Kaffeeликör | Espresso | Kaffeebohnen
12,00

☆☆☆☆ BRAND OF THE DAY ☆☆☆☆

HÄMMERLE HIMBEER

9,50