



## WEINEMPFEHLUNG

### ROTWEIN

#### HILL Side

Weingut Leo Hillinger, Burgenland

Ein Wein aus besten Lagen – vinifiziert für die Gastronomie! 60% Syrah, 30 % Merlot und 10% Zweigelt. Der Cuvée präsentiert sich in einem kräftigen Rubinrot mit schwarzem Kern. Syrah als Hauptteil bringt die Würze und Raffinesse dies wird aber abgerundet durch die Geschmeidigkeit des Zweigelt und die Fruchtigkeit des Merlot

€ 36,00

### 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!

€ 39,00

# ABEND *Menü*

## Genießen Sie Ihr 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 Laszlo Lukacs**

IHR ANSPRECHPARTNER  
FÜR DIE KÜCHE

**Herr Patrick Findler**

★★★★ SUPERIOR



das  
**ALPENWELT  
RESORT**

**SUSI ALM**  
EAT.DRINK.SLEEP  
© BY DAS ALPENWELT RESORT

# MENÜ FÜR IHR ROMANTISCHES CANDLE LIGHT DINNER

## 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*

★★★★★

### VORSPEISE | STARTER

#### Beef Tartar

mit Black Fingersalt | Pfeffer |  
Bauerngebäck | Butter A|C|G|O

*beef tartar*

*black fingersalt, pepper, pastry and  
butter*

oder  
or

#### Gegrillte Scampi

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

★★★★★

### SUPPE | SOUP

#### Tomaten-Kokos-Suppe

G

*Tomato-Cocos- soup*

oder  
or

#### Karotten-Apfel-Kurkuma- Ingwer-Suppe G|O

*Carrot-apple curcuma-ginger soup*

★★★★★

### MENÜ | EINS

#### New York Strip Steak

vom Roastbeef mit charakteristischem Fettrand mit feiner Knoblauchbutter G|O

*New York Strip Steak | of roast beef | characteristic fat rind | garlic butter*

oder | or

### MENÜ | ZWEI

#### Filet vom heimischen Zander

in Butter und Kräutern gebraten mit Bandnudeln und Blattsalat A|C|D|G|M

*Fried Zander fillet | fried in butter and herbs | served with ribbon noodles and green salad*

oder | or

### MENÜ | DREI | VEGETARISCH

#### WokGemüse

Geräucherter Tofu | Reis F

*Vegetable Wok | smoked tofu | rice*

★★★★★

## Zum süßen Abschluss

aus unserer Patisserie

*finally from our patisserie*

### Flaumiger Kaiserschmarrn

(für 2 Personen)

frisch zubereitet, dazu Apfelmus, Zwetschkenröster oder Preiselbeeren,  
in der Eisenpfanne serviert ACG

*Fluffy Kaiserschmarrn | traditional Austrian dessert, freshly prepared, with apple puree,  
plum puree or cranberries, served in an iron pan*

★★★★★

### Käse

nationale & internationale Käsevariationen  
aus der Käseglocke

*national & international variations of cheese from our cheese dome*

### DIGESTIV | AFTER DINNER DRINK

#### Hennessy Cognac

€ 6,00

#### Brand OF THE DAY

#### Hämmerle Himbeer

€ 8,00

★★★★★

