



Aperitif des Tages...

Rosensekt 0,15l € 4,60
*Prickelnder Sekt
mit Erdbeermark – kühl serviert*

Unsere Weinempfehlung:

Grüner Veltliner Exklusiv 2009

Weingut Dockner, Kremstal – NÖ, zarter Duft nach Kernobst unterlegt von feiner Würze, am Gaumen deutliche Aromen nach jungen Äpfeln und dem gewissen „Pfefferl“, frische Säure am Abgang

0.75l - € 24.60 1/8l - € 4.20

Cabernet Sauvignon 2008

Chile - Vina de Gras, Colchagua Valley, dunkles rot mit schwarzem Kern, dicht konzentriert, körperreich, extrem fruchtig am Gaumen, Johannisbeertöne, langer Abgang

0.75l - € 26.40 1/8l - € 4.30

Zum Abschluss empfehlen wir...

Beerenauslese Cuvée 2006 Weingut Alois Kracher

Cuvée aus Welschriesling und Chardonnay
Exotische Fruchtnoten, finessreiche Struktur, elegant und harmonisch, schöne Potrytis-Töne, ideal zu Käse und Desserts

4 cl - € 4.60



Amore Menü

Freitag 15.10.2010

Brötchen mit Karottenaufstrich



Mediterranes Grillgemüse an Feldsalat
darüber ein Kräuterrahmdressing



Muskatrahmsüppchen
mit weißem und grünem Spargel als Einlage
serviert im Suppentöpfchen für Zwei



Buntes Salatschüssel für Zwei



Überraschungssorbet mit Prosecco



Schweinerückensteak in eigener Sauce serviert
mit Paprikareis und Brokkoliröschen



Himmlisch süsse Versuchung für Zwei



Käseherzchen

