

GETRÄNKEEMPFEHLUNGEN

APERITIF

Der Wacholder BÄR Gin mit Grapefruit Tonic Organic Dry Gin made with Grapes & Saffron Mancino Sakura	€ 16,10 € 8,90
Verjus mit Maracujasaft – alkoholfrei	€ 7,50
San Bitter 0,1 l alkoholfrei	€ 7,50

WEISSWEIN

2022er Chardonnay Heideboden Weingut Horvath · Gols · Burgenland	1/8l € 5,90
2022er Grüner Veltliner Kamptal Weingut Schloss Gobelsburg · Langenlois · Niederösterreich	1/8l € 5,40

ROSEWEIN

2022er Rose vom Cabernet Weingut Leberl · Großhöflein · Burgenland	1/8l € 5,40
--	-------------

ROTWEIN

2019er Sant'Antimo Rosso Merlot, Petit Verdot, Shiraz, Cabernet Sauvignon Weingut Collosorbo · Montalcino	1/8l € 5,90
2020er Blauer Zweigelt Weingut Jacqueline Klein · Andau · Burgenland	1/8l € 5,40

DINNER & CASINO MENÜ

vom 09. Mai bis 29. Mai 2024

Gebackene Hühnerpraline

mit Honig Chili Creme, eingelegtem Frühlingsgemüse und Kräuter crumble
Baked chicken praline with honey chili cream,
pickled spring vegetables and herb crumble



Suppe von jungen Karotten

mit Kokos, Kichererbsen und Tahini
Soup of young carrots with coconut, chickpeas and tahini



Rosa gebratenes Milchkalb

mit Zitronen Buttersauce,
Spargelragout und gebackener Kartoffel
Medium roasted milk veal with lemon butter sauce
asparagus ragout and baked potatoes

ODER

Gegrillte Tranche vom Schwertfisch

mit Balsamico Kräuter Vinaigrette, mediterranem Gemüse,
confierter Knoblauch Aioli und Sauerrahmbrot
Grilled slice of swordfish with balsamic herb vinaigrette
mediterranean vegetables, confit garlic aioli and sour cream bread

ODER

Lauch Bergkäse Quiche

mit Morchel Dressing, Kernöl Creme und Petersilien Wurzel
Leek mountain cheese quiche with morel dressing,
Pumpkin oil cream and parsley root



Manjari Schokoladen Tarte

mit Passionsfrucht und Mandeln
Manjari chocolate tart with passion fruit and almonds