

**ALLES FÜR  
DEINEN GENUSS! ☺**

# APERITIFS

## APERITIFS & PRE-DINNER COCKTAILS

HOLUNDERBLÜTEN-PFIRSICH SPRITZ ° 0,15 L 7,9  
*Hochriegel Sekt | Holunder | Pfirsichmark  
prickelnder Frühlingsbeginn im Glas*

STRAWBERRY FIELDS FOREVER 0,2 L 12  
*Havana Rum 3 yrs | Erdbeermark | Soda  
für alle Erdbeer Lover*

PINK GRAPEFRUIT GIN 0,2 L 12  
*Beefeater Gin | Grapefruit | Soda  
erfrischender Start ins Casinoglück*

### KULT-APERITIF ALKOHOLFREI:

HOLUNDERBLÜTEN-PFIRSICH SPRITZ 0,0 ° 0,15 L 7,9  
*Alkoholfreier Sekt | Holunder | Pfirsichmark*

HUGOLINE ° 0,25 L 7,9  
*Sekt 0,0 | Holunder | Soda | Minze*

**BADENER KAISER KAFFEE** 6,5  
*Verlängerter Kaffee mit Eierlikör,  
Schlagobers & Vanillezucker <sup>CEG</sup>  
Das Beste kommt zum Schluss!*

## [CRAFT-]BIEREMPFEHLUNGEN

FRANZISKANER  
DUNKEL  
Premium Weizenbier<sup>A</sup> 0,5 L 6,1

*Die sinnliche barocke  
Erscheinung aus Bayern von  
dunkler Bernsteinfarbe mit  
kräftiger Hefetrübung und  
einem voluminösen, creme-  
farbenen Bierschaum duftet  
harmonisch nach Malz und  
besticht durch einen vollmun-  
digen und gut ausbalancierten  
samtig-weichen Ausklang.*

*Bayerische Braukunst,  
die begeistert!*

GOLD FASSEL  
ROTES ZWICKL  
vom Fass<sup>A</sup> 0,3 L 4,9

*Eine Rarität der Ottakringer  
Brauerei, Wien, die es nicht in  
der Flasche gibt | naturtrüb  
mit rot-brauner Farbe  
karamelliges Malzaroma  
ausgewogener Geschmack  
milde Rezenz*

*Perfekter Begleiter klassisch-  
österreichischer Speisen.  
Warnung: SEHR süffig!*

CORONA  
EXTRA  
Premium Bier<sup>A</sup> 0,33 L 5,3

*Es riecht malzig süß, wie von  
Biskuit, fruchtig säuerlich wie von  
Ananas und Limette, mit grasigen  
und zartbitteren Hopfenaromen.  
Das Bier duftet leicht brotig wie  
von Sauerteigbrot, mit einem  
leichten Hauch von gerösteten  
Brotkrumen. Dazu gesellt sich  
eine würzige mexikanische  
Mischung.*

# DINNER & CASINO

## MENÜ NOIR

### SEESAIBLING „GEBEITZT“

Gurke | Gin | Kaviar <sup>ACDGO</sup>

### CONSOMME VOM BIO RIND

Kaspressknöderl | Schnittlauch <sup>ACGLO</sup>

### BLACK ANGUS BEEF „ROSA GEBRATEN“

Speckfisolen | Ofen-Pralinenkartoffel <sup>GLMO</sup>

### TAHITI VANILLE CRÈME BRÛLÉE

Rhabarber | Himbeere | karamellierter Buttermilch <sup>ACFGHO</sup>

## MENÜ ROUGE

### BIO RIND „TARTARE“

BIO Kräuterseitlinge | Sellerie | Wachtelei <sup>ACGLMO</sup>

### BÄRLAUCHSCHAUMSUPPE

Fondue Garnele <sup>ACGLO</sup>

### PREMIUM LACHS „VOM GRILL“

Kartoffelmelange | Wildkräuter <sup>ACGLO</sup>

### PINA COLADA „ÜBERRASCHUNG“

Gewürz-Ananas | Mallorca Mandel <sup>ACGHO</sup>

à la Carte Menü pro Person 69

Gedeck pro Person 3,8

Brot | Aufstrich | Butter <sup>AG\*</sup>

## WEINBEGLEITUNG

3 Weine 18,9

### GRÜVE

Weingut Jurtschitsch | Langenlois | Kamptal <sup>o</sup>

1/8 l 6

lebendiger, fruchtbetonter Grüner Veltliner

0,75 l 36

Kunst und Wein haben aufs Neue zusammengefunden und gehen in ihre 38. gemeinsame Auflage. Das dynamische Etikettenbild ist von Christian Ludwig Attersee gestaltet und erweist einmal mehr auf den temperamentvollen und lebendigen Charakter, des unserem leichtfüßigen Grünen Veltliners.

### SAUVIGNON BLANC

Weingut Scheibelhofer | Andau | Neusiedlersee <sup>o</sup>

1/8 l 7

duftige Holunderblüte, fruchtig am Gaumen

0,75 l 42

### K+K CUVÉE (BF+BZ)

Weingut Kirnbauer | Deutschkreutz | Mittelburgenland <sup>o</sup>

1/8 l 7

„Kleines Phantom“ aus dem Eichfass | Kirsche & Brombeere

0,75 l 42

### ILLMITZER SPÄTLESE

Weingut Tschida | Illmitz | Neusiedlersee <sup>o</sup>

1/8 l 7,5

Ausgeprägte Aromen von Nashi-Birne & Papaya

0,75 l 45

Liebe Gäste, Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, sind gerne über unsere Mitarbeiter:innen erhältlich. Gemäß § 3 Abs. 2 AllergeninformationsVO, BGBl, II Nr. 175/2014.

DER BESONDERE WEIN

# SUPPE ODER VORSPEISE & HAUPTSPEISE

## SUPPEN

### CONSOMME VOM BIO RIND

*Kaspressknödel | Schnittlauch <sup>ACGLO</sup>*

### BÄRLAUCHSCHAUMSUPPE

*Fondue Garnele <sup>ACGLO</sup>*

## VORSPEISEN

### BIO RIND „TARTARE“

*BIO Kräuterseitlinge | Sellerie | Wachtelei <sup>ACGLMO</sup>*

### SEESAIBLING „GEBEITZT“

*Gurke | Gin | Kaviar <sup>ACDGO</sup>*

### ZIEGENKÄSE „VEGAN“ <sup>Ⓟ</sup>

*Rucola Blattsalat | Granatapfel | Feige | Walnuss <sup>HO</sup>*

## HUPTSPEISEN

### TAGLIATELLE HANDGEMACHT <sup>Ⓟ</sup>

*Waldpilze | Rucola | gereifter Parmesan <sup>ACGLO</sup>*

### PREMIUM LACHS „VOM GRILL“

*Kartoffelmelange | Wildkräuter <sup>ACGLO</sup>*

### BLACK ANGUS BEEF

#### „ROSA GEBRATEN“

*Speckfisolen | Ofen-Pralinenkartoffel <sup>GLMO</sup>*

### ERDAPFELNUDELN <sup>Ⓟ</sup>

*Rahmsauerkraut |*

*Walnüsse | Schnittlauch <sup>ACGHLMO</sup>*

### GEMÜSE WOK - VEGAN <sup>Ⓟ</sup>

*8x Gemüse | Soja | Cashews*

*Koriander | Basmatireis <sup>AFLN</sup>*

*mit Riesengarnelen <sup>B</sup>*

*mit Rindsfiletstreifen <sup>A</sup>*

+11,5

+12

## PLATZ FÜR NOCH MEHR GLÜCK?

### PINA COLADA „ÜBERRASCHUNG“ 16

*Gewürz-Ananas | Mallorca Mandel <sup>ACGHO</sup>*

### TAHITI VANILLE CRÈME BRÛLÉE 16

*Rhabarber | Himbeere*

*karamellierter Buttermilch <sup>ACFGHO</sup>*

### NEU: AFTER DINNER COCKTAIL 15

*Kokos & Kaffeelikör*

*Gedeck pro Person 3,8*

*Brot | Aufstrich | Butter <sup>AG\*</sup>*

*vegetarisches Gericht <sup>Ⓟ</sup>*

*\* Allergene des Gedecks variieren - unsere Servicemitarbeiter:innen geben gerne Auskunft*

*Alle Preise in Euro inkl. MwSt.*

# GENUSS & CASINO

# ALLA CARTE

## SUPPEN

CONSOMME  
VOM BIO RIND 11  
*Kaspressknöderl  
Schnittlauch <sup>ACGLO</sup>*

BÄRLAUCH-  
SCHAUMSUPPE 11  
*Fondue Garnele <sup>ACGLO</sup>*

## BEILAGEN

SCHMORGEMÜSE <sup>G</sup> 6,5

BUNTER BLATTSALAT <sup>O</sup> 6,5

ERDÄPFEL-  
VOGERLSALAT <sup>LMO</sup> 6,5

POTATO WEDGES <sup>A</sup> 6,5

KARTOFFEL-  
SCHNITTLAUCH-  
PÜREE <sup>A</sup> 6,5

BASMATIREIS 6,5

GEDECK 3,8  
*Brot | Aufstrich | Butter <sup>AG\*</sup>*

vegetarisches Gericht <sup>V</sup>

\*Allergene des Gedecks variieren –  
unsere Servicemitarbeiter:innen  
geben gerne Auskunft

## VORSPEISEN

BIO RIND „TARTARE“ 19  
*BIO Kräuterseitlinge | Sellerie | Wachtelei <sup>ACGLMO</sup>*

SEESAIBLING „GEBEITZT“ 19  
*Gurke | Gin | Kaviar <sup>ACDGO</sup>*

ZIEGENKÄSE „VEGAN“ <sup>V</sup> 18  
*Rucola Blattsalat | Granatapfel | Feige | Walnuss <sup>HO</sup>*

## HAUPTSPEISEN

TAGLIATELLE HANDGEMACHT <sup>V</sup> 22  
*Waldpilze | Rucola | gereifter Parmesan <sup>ACGLO</sup>*

ERDÄPFELNUDELN <sup>V</sup> 25  
*Rahmsauerkraut | Walnüsse | Schnittlauch <sup>ACGHLMO</sup>*

PREMIUM LACHS „VOM GRILL“ 29  
*Kartoffelmelange | Wildkräuter <sup>ACGLO</sup>*

BLACK ANGUS BEEF „ROSA GEBRATEN“ 35  
*Speckfisolen | Ofen-Pralinenkartoffel <sup>GLMO</sup>*

GEMÜSE WOK - VEGAN <sup>V</sup> 25  
*8x Gemüse | Soja | Cashews | Koriander | Basmatireis <sup>AFLN</sup>*  
*mit Riesengarnelen <sup>B</sup> +11,5*  
*mit Rindsfiletstreifen <sup>A</sup> +12*

## CUISINO KLASSIKER

FILETSTEAK VOM PREMIUM RIND 200 G 45  
*200 g Filetsteak | Kartoffel-Schnittlauchpüree  
Gemüse | Pfeffersauce <sup>GLO</sup>*

SURF & TURF 45  
*170 g Premium Beef | 2 Stk. Tiger Prawns  
Potato Wedges | Gemüse <sup>ABL0</sup>*

WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN 27  
*Kartoffel-Vogerlsalat <sup>ACGLMO</sup>*

# AFTER DINNER

## DESSERTS

PINA COLADA „ÜBERRASCHUNG“ 16  
*Gewürz-Ananas | Mallorca Mandel* <sup>ACGHO</sup>

TAHITI VANILLE CRÈME BRÛLÉE 16  
*Rhabarber | Himbeere | karamellierter Buttermilch* <sup>ACFGHO</sup>

NEU: AFTER DINNER COCKTAIL 15  
*Kokos & Kaffeelikör*

## MALFY GIN-VERKOSTUNG

*DIE SEELE VON AMALFI*

*Nirgendwo ist die Seele Italiens deutlicher zu spüren als an der Amalfiküste. Inspiriert von diesem Lifestyle bringt MALFY Gin seine Essenz auf den Punkt und lädt dich ein, „La Dolce Vita“ wie ein echter Italiener auszukosten.*

„STREIFZUG DURCH AMALFI“ 4 X 2 CL 19,9

*Wir servieren unsere Gin-Verkostung gekühlt mit einer Flasche Tonic 0,2l zur Wahl: Schweppes, Fevertree oder Thomas Henry.*

*Malfy Gin con Limone: kristallklar - aromatische Zitrone auf Basis von Wacholder  
Malfy Gin Rosa: zartrosa - Pink Grapefruit, reichhaltiger Rhabarber, Zitrus & Anis  
Malfy Gin con Arancia: kräftiges orange - Orangenblüten | Basis von Wacholder  
Malfy Gin Originale: kristallklar - klassisches Aroma von Wacholder & Koriander*

## HEISS-GETRÄNKE

KLEINER ESPRESSO ODER BRAUNER <sup>G</sup> 3,8

GROSSER ESPRESSO ODER BRAUNER <sup>G</sup> 5,2

VERLÄNGERTER <sup>G</sup> 4,2

MELANGE ODER CAPPUCCINO mit Milchschaum <sup>G</sup> 4,9  
mit Schlagobers <sup>G</sup> 5

LATTE MACCHIATO <sup>G</sup> 5,8

HEISSE SCHOKOLADE <sup>G</sup> 5,8

TEE-KÄNNCHEN RONNEFELDT 4,8  
*Earl Grey | Green Dragon  
Bergkräuter | Minze  
Sweet Berries | Kamille  
Zitronenverbene*

## DIGESTIF

### EDELBRÄNDE

HOLZAPFEL MARILLE 2 CL 6,4

FREIHOF WILLIAMSBIERNE 2 CL 5,1

GÖLLES ALTER APFEL 2 CL 5,1  
KRIECHERL MARILLE 5,1  
ALTE ZWETSCHKE 5,1

GRAPPA NONINO 2 CL 5,4

KIRSCH-TRESTERBRAND 5,4  
*von der Leithaberger Edelkirsche*



Slow Food®

## KÄSE

KRACHER GRAND CRU 14  
*Edelschimmelkäse  
affiniert mit Süßwein  
von Alois Kracher* <sup>GO</sup>

VORARLBERGER BERGKÄSE 14  
*Hartkäse aus dem  
Bregenzerwald g.U.* <sup>GO</sup>

**EIN EDLER GENUSS FÜR WAHRE GOURMETS**  
**REISETBAUER ELSBEERE 2 CL 42**

*Die Elsbeere ist eine echte Rarität unter den Rosengewächsen - der Baum trägt erst nach 30 bis 40 Jahren Früchte, kann dafür aber bis zu 300 Jahre alt werden. Die Ernte ist besonders arbeitsintensiv: Für einen Liter Elsbeeren-Edelbrand benötigt man rund 35 Kilogramm der seltenen Früchte. Der Aufwand lohnt sich, denn das Aroma des Brandes ist außergewöhnlich und verführt mit einer intensiven Marzipan-Note. Ein einzigartiges Geschmackserlebnis für Kenner und Genießer!*

## REGIONAL GENIAL

### WEINGUT DOCKNER

*Höbenbach | Kremstal*

TRAUBENSAFT VOM ST. LAURENT 0,25 L 4,8

MARILLENNEKTAR KREMSTAL 0,25 L 4,8

### HASENFIT

*BIO-Fruchtsäfte aus Hofkirchen*

APFEL-ORANGE-KAROTTE NATURTRÜB 0,25 L 4,8

### BÄRNSTEIN

*natürlicher Muntermacher aus St. Pölten | aus grünem Rohkaffee*

DIRNDL 0,33 L 4,8

*mit Dirndl, Hibiskus, Holunderblüten & Verjuss*

## ALKOHOLFREI

RÖMERQUELLE 0,33 L 3,8

*prickelnd | still* 0,75 L 7,6

COCA-COLA 0,33 L 4,3

*Regular | Zero*

FANTA 0,33 L 4,3

ALMDUDLER 0,35 L 4,3

RAUCH FRUCHTSAFT & -NEKTAR 0,25 L 4,3

*diverse Sorten*

SCHWEPPE 0,2 L 4,3

*Indian Tonic | Bitter Lemon | Ginger Ale*

RED BULL 0,25 L 5,9

*Regular | Sugarfree*

LEITUNGSWASSER 0,5 L 1,8

*Unser Leitungswasser steht Ihnen auch weiterhin GRATIS zur Verfügung. Für unsere Serviceleistung erlauben wir uns pro Karaffe (0,5l) einen Kostenbeitrag von € 1,80 in Rechnung zu stellen.*

## BIER

### VOM FASS

OTTAKRINGER 0,2 L 4,1

HELLES 0,3 L 4,5

*mehrfach prämiertes, ausgewogenes Märzen<sup>A</sup>*

GOLD FASSL 0,2 L 4,5

ROTES ZWICKL 0,3 L 4,9

*naturtrüb, malzbetont, süffig & mild<sup>A</sup>*

### AUS DER FLASCHE

NATURRADLER 0,33 L 4,8

*Gösser Zitrone<sup>A</sup>*

PAULANER HEFE-WEISSBIER 0,5 L 6,1

*eines der beliebtesten Weizenbiere der Welt<sup>A</sup>*

NULL KOMMA JOSEF 0,33 L 4,8

*alkoholfrei<sup>A</sup>*

**S  
R  
E  
E  
H  
C**

# DRINKS

## PERLEN

DRAPPIER CHAMPAGNER CARTE D'OR BRUT °	0,1 L	12,6
KIR ROYAL <i>Drappier Champagner Carte d'or Brut   Cassislikör °</i>	0,1 L	12,6
PROSECCO DOC SPUMANTE BRUT °	0,1 L	6,2
<i>Spumante brut</i>	0,7 L	40
LIMONCELLO SPRITZ <i>Prosecco   Limoncello   Soda °</i>	0,2 L	7,9
ALPINE PASSION <i>Alpen-Aperitif   gelber Muskateller   Maracuja</i>	0,2 L	7,9
PASSIONSFRUCHT PROSECCO <i>Prosecco   Passionsfruchtlikör   Soda °</i>	0,2 L	7,9

## SPRITZIG

1/4 L

G'SPRITZTER <i>weiß   rot °</i>	4,5
APEROL SPRITZER <i>Weißwein   Aperol   Soda °</i>	7,9
HUGO <i>Weißwein   Holunderblüten- sirup   Soda   Limette   Minze °</i>	7,9

## OFFENE WEINE

1/8 L

### WEISS

GRÜNER VELTLINER & FRIENDS <i>Leo Aumann   Tribuswinkel   Thermenregion °</i>	5,5
GELBER MUSKATELLER „I LOVE HEIDEBODEN“ <i>Winninger   Neusiedlersee   Burgenland °</i>	5,5

### ROT

BLAUER ZWEIFELT „I LOVE HEIDEBODEN“ <i>Winninger   Neusiedlersee   Burgenland °</i>	5,5
--	-----

Lust auf mehr?  
Unsere Weinkarte bietet eine große  
Auswahl an Flaschenweinen &  
unsere Servicemitarbeiter:innen  
stehen für individuelle Empfehlungen  
jederzeit gerne zur Verfügung.

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.