

GETRÄNKEEMPFEHLUNGEN

APERITIF

Der Wacholder BÄR Gin mit Grapefruit Tonic	€ 14,10
Organic Dry Gin made with Grapes & Saffron	
Mancino Sakura	€ 8,90
Verjus mit Maracujasaft – alkoholfrei	€ 7,50
San Bitter 0,1 l alkoholfrei	€ 7,50

WEISSWEIN

2022er Chardonnay Heideboden	1/8l € 5,90
Weingut Horvath · Gols · Burgenland	
2023er Grüner Veltliner Kamptal	1/8l € 5,40
Weingut Schloss Gobelsburg · Langenlois · Niederösterreich	

ROSEWEIN

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

ROTWEIN

2020er Sant'Antimo Rosso	1/8l € 5,90
Merlot, Petit Verdot, Shiraz, Cabernet Sauvignon	
Weingut Collosorbo · Montalcino	
2020er Cuvée „kleine Sünde“	1/8l € 5,50
Blaufränkisch · Merlot · Cabernet Sauvignon	
Weingut Leberl · Großhöflein · Burgenland	

DINNER & CASINO MENÜ

vom 11. Juli bis 22. August 2024

Tatar vom Milchkalb mit Trüffel Crème, Kohlrabi und Haselnuss

T Milk veal tatar with truffle cream,
kohlrabi and hazelnut



Kokos-Zitronengras Suppe mit Huhn und gebratenem Gemüse

Coconut-lemongrass soup
with chicken and roasted vegetables



Würfel vom Rindsfilet in Teriyaki Sauce, Bambus, Ingwer und gebackener Reispraline

Cubes of beef fillet in teriyaki sauce,
bamboo, ginger and bakes rice praline

ODER

Tranche vom Saibling mit Noilly Prat, Kartoffelstampf und gegrilltem grünem Spargel

Tranche of char with noilly prat,
mashed potatoes and grilles green asparagus

ODER

Cremiges Risotto mit Pfifferlingen, wildem Brokkoli und gereiftem Parmesan

Creamy risotto with chanterelles,
wild broccoli and mature Parmesan cheese



Vanille Joghurt Panna Cotta mit eigelegten Kirschen und Hafercrumble

Vanilla yoghurt panna cotta
with pickled cherries and oat crumble