

**ALLES FÜR  
DEINEN GENUSS! ☺**

# APERITIFS

## SPRIZZ

APEROL  
SPRITZER 0,25 L 6,7  
*Weißwein / Soda / Aperol*

APEROL  
VENEZIANO 0,25 L 8,6  
*Prosecco / Soda / Aperol*

HUGO 0,25 L 7  
*Sekt / Soda  
Holunderblütensirup  
Minze / Limette*

SPRITZER 0,25 L 4,4  
*weiß / rot*

## LUXURY DEAL

45

SCHWARZER STÖRKAVIAR 10 G DOSE  
*von Walter Grill  
Crème fraîche / Dillöl / Blinis <sup>ACGDO</sup>  
& 1 Glas*

LAURENT PERRIER LA CUVÉE ° 0,1 L  
*Tours-sur-Marne / Champagne*

SCHWARZER STÖRKAVIAR 10 G DOSE 35  
*von Walter Grill  
Crème fraîche / Dillöl / Blinis <sup>ACGDO</sup>*

## APERITIFS & PRE-DINNER COCKTAILS

LAURENT PERRIER LA CUVÉE ° 0,1 L 16  
*Tours-sur-Marne / Champagne*

CASINO KIR ROYAL ° 0,1 L 17  
*Laurent Perrier La Cuvée / Crème de Cassis*

WILDSHUT BIO-PERLAGE <sup>AO</sup> 0,75 L 69  
*Brut de Bière*

NEGRONI ° 0,15 L 12,5  
*Campari / 5020 Gin / Wermut rot / Soda*

ROSATO & TONIC ° 0,2 L 12  
*Ramazotti Rosato / Schweppes Indian Tonic / Limette*

CAMPARI & SODA ° 0,15 L 7

CAMPARI & ORANGE ° 0,2 L 9

5020 GIN & TONIC ° 0,24 L 13  
*5020 Gin / Schweppes Indian Tonic*

STIEGL PILS <sup>GO</sup> 0,33 L 5,2  
*schlank, spritzig, herb*

## ALKOHOLFREIER GENUSS

CRODINO SPRITZ ALKOHOLFREI ° 0,2 L 4,9  
*der Klassiker aus Italien / Crodino & Soda*

THEE BUBBLÉ ° 0,1 L 6,4  
*Weingut Regele / Ehrenhausen / Südsteiermark* 0,75 L 45

DRIVERS GIN & TONIC ° 0,24 L 13  
*Tanqueray 0,0 / Schweppes Indian Tonic*

# DINNER & CASINO

## MENÜ NOIR

CHAMPIGNON & EGERLING  
*würzig eingelegt | knusprig gebacken* <sup>ACGLO</sup>

KAROTTEN-KOKOS-INGWERSUPPE  
*geräucherter Ricotta* <sup>ACGO</sup>

GLACIERTE HONIGENTE „BRUST & KEULE“  
*Orangensauce | Maroni | Cox-Rotkraut | Knödel* <sup>ACGLO</sup>

APFEL-KARAMELL-TARTE  
*Vanille | Mandel* <sup>ACGEHO</sup>

## MENÜ ROUGE

RÄUCHERLACHS-MARMORATA  
*Erdäpfelschaum | Schnittlauch | Kaviar* <sup>ACDGLD</sup>

BEEF TEA  
*flaumige Roulettekugel | Schnittlauch* <sup>ACGLO</sup>

WOLFSBARSCH  
*Beluga-Balsamicolinsen | knusper Bacon | Orangen-Fenchel* <sup>ADGLMO</sup>

ZARTBITTERSCHOKOLADE  
*Banane | süßes Popcorn* <sup>ACGEHO</sup>

5 GÄNGE  
*à la carte Menü mit Fisch im Zwischengang*

79

4 GÄNGE  
*à la carte Menü*

69

3 GÄNGE  
*à la carte Menü nach Wahl*

52

GENUSS & CASINO

MIT GUTSCHEIN

DINNER & CASINO

MIT GUTSCHEIN

## WEINBEGLEITUNG

3 WEINE <sup>o</sup> 20  
*Weiß-/Rot-/Roséweine à 1/8 L, Süßweine à 1/16 L*

Gerne ergänzen wir Ihre Menüauswahl mit den dazu passenden Weinen.

Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter:innen nach ihren Empfehlungen oder wählen Sie selbst nach Lust & Laune aus unseren offenen Weinen auf der vorletzten Seite der Karte.

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.

## SUPPEN

KRÄFTIGE RINDSUPPE 9  
*gebackener Leberknödel | Gemüse | Schnittlauch* <sup>ACGHL</sup>

MUSKATKÜRBISSUPPE <sup>Ⓟ</sup> 9  
*Pignolis | Kernöl | Kürbiskernkrusteln* <sup>ACGOHL</sup>

KAROTTEN-KOKOS-  
INGWERSUPPE <sup>Ⓟ</sup> 9  
*geräucherter Ricotta* <sup>ACGO</sup>

BEEF TEA 9  
*flaumige Roulettekugel  
Schnittlauch* <sup>ACGLO</sup>

## BEILAGEN

KLEINER GEMISCHTER  
BLATTSALAT <sup>ACGLMO</sup> 5

ROSMARIN-  
KARTOFFELN <sup>G</sup> 5,6

GEGRILLTES  
SCHRANNENGEMÜSE <sup>GOL</sup> 5,6

ERDÄPFELPÜREE <sup>G</sup> 5,6

## SAUCEN

DEMI GLACE  
VOM KALB <sup>GOL</sup> 3,5

PFEFFERRAHM-  
SAUCE <sup>GOL</sup> 3,5

vegetarisches Gericht <sup>Ⓟ</sup>

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

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

## VORSPEISEN

CHAMPIGNON & EGERLING <sup>Ⓟ</sup> 16  
*würzig eingelegt | knusprig gebacken* <sup>ACGLO</sup>

RÄUCHERLACHS-MARMORATA 21  
*Erdäpfelschaum | Schnittlauch | Kaviar* <sup>ACDGLO</sup>

ENTENBRUST GERÄUCHERT 19  
*Selleriecreme | Essigzwetschke | Süßkartoffelchip  
Sauce Cumberland* <sup>GOLM</sup>

## HAUPTSPEISEN

GLACIERTE HONIGENTE „BRUST & KEULE“ 33  
*Orangensauce | Maroni | Cox-Rotkraut | Knödel* <sup>ACGLO</sup>

WOLFSBARSCH 32  
*Beluga-Balsamicolinsen | knusper Bacon | Orangen-Fenchel* <sup>ADGLMO</sup>

BACHSAIBLINGSFILET POCHIERT 32  
*Herbsttrüffelpüree | Kren | Wurzelgemüse | Dillöl* <sup>DGLOR</sup>

BEIRIED „DRY AGED“ 36  
*gegrilltes Schrannengemüse | Trüffelpommes | Barolosauce* <sup>ACGLO</sup>

FETTUCCINE À LA BUSARA 27  
*3 stk. Riesengarnelen | Peperoncini | Tomate  
Parmesan | Basilikum* <sup>ACGHLO</sup>

TRÜFFEL-FETTUCCINE <sup>Ⓟ</sup> 27  
*Parmesan | Herbsttrüffel | Rucola | geröstete Pinienkerne* <sup>AGCH</sup>

FETTUCCINE 32  
*gerilltes Sir-Loin-Steak | Steinpilzcreme | Zitronenpfeffer* <sup>ACGLOH</sup>

## CUISINO KLASSIKER

FILETSTEAK VOM WEIDERIND 200 G 44  
*Demi Glace | Kräuterbutter | Pommes Frites* <sup>GLO</sup>  
*mit Riesengarnelen* <sup>BG</sup> PRO STK. +3,5  
*mit gegrilltem Schrannengemüse* <sup>LG</sup> +5,6

WIENER KALBSSCHNITZEL 25  
*Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren kalt gerührt* <sup>ACG</sup>

GEDECK *pro Person* 4,9

# AFTER DINNER

## DESSERTS

APFEL-KARAMELL-TARTE <i>Vanille   Mandel</i> <sup>ACGEHO</sup>	13
ZARTBITTERSCHOKOLADE <i>Banane   süßes Popcorn</i> <sup>ACGEHO</sup>	13
DUBAI-SCHOKOLADEN-PRALINEN <sup>AEGHOP</sup> <i>6 Stück</i>	8
SCHOKOLADENGÂTEAU <i>Tahiti-Vanille-Rum-Eis   Gewürzorange</i> <sup>ACGOHFEN</sup>	15
ZITRUSFRUCHTSALAT <i>Sorbet der Saison</i> <sup>0</sup>	9

## DIGESTIF

### GÖLLES 2 CL

QUITTENBRAND <i>43% vol.</i>	8
SAUBIRNENBRAND <i>43% vol.</i>	4,5
VOGELBEERBRAND <i>43% vol.</i>	6,5
ALTE ZWETSCHKE <i>40% vol.</i>	4,5
ALTER APFEL <i>40% vol.</i>	4,9
HIRSCHBIRNEN- BRAND <i>43% vol.</i>	4,5
GESSLBERGER OBSTLER <i>40% vol.</i>	4
KRIECHERLBRAND <i>43% vol.</i>	4,5

### GRAPPA 2 CL

ALEXANDER PLATINUM AMARONE <i>48% vol.</i>	5,5
--	-----

## HEISS- GETRÄNKE

ESPRESSO <sup>G</sup>	3,5
ESPRESSO DOPPIO <sup>G</sup>	4,7
VERLÄNGERTER <sup>G</sup>	4,1
CAPPUCCINO <sup>G</sup>	4,4
LATTE MACCHIATO <sup>G</sup>	5
HEISSE SCHOKOLADE <sup>G</sup>	5
KANNE TEE <i>verschiedene Sorten</i>	4,4

## BIERSPEZIALITÄTEN

### STIEGL GUT WILDSHUT

HOPFENHERZ 0,25 L 5,9

*Bio-Kellerbier | 12,2°P | 5,2% vol. <sup>A</sup>  
strohfarben | frischer Hopfen steht elegant im Zentrum  
des Aromenspiels | zarte Malztöne & hopfiges Bukett*

SORTENSPIEL 0,25 L 5,9

*Kreativbier | 12°P | 5% vol. <sup>A</sup>  
hell-honigfarben | obergärig mit frisch-hefeblumigen Noten*

## HOPFENLIMONADEN

WILDSHUTER FLÜX 0,25 L 4,9

*Zitrone | Aronia*

## MINERALWASSER & SÄFTE

RÖMERQUELLE 0,33 L 3,8

*prickelnd | still* 0,75 L 6,8

FRUCHTSAFTGETRÄNKE RAUCH 0,2 L 4,3

*Apfelsaft | Orangensaft | Marille | Johannisbeere  
Erdbeere | Mango | Multivitamin*

FRUCHTSAFTGETRÄNKE  
RAUCH GESPRITZT

*mit Soda* 0,4 L 4,8

*mit Leitungswasser* 0,4 L 4,4

## LIMONADEN & ENERGY DRINKS

SPRITE 0,33 L 4,5

MEZZO MIX 0,33 L 4,5

ALMDUDLER 0,35 L 4,5

COCA-COLA 0,33 L 4,5

*Regular | Zero | Light*

SCHWEPPE 0,2 L 4,5

*Bitter Lemon | Indian Tonic | Ginger Ale*

RED BULL 0,25 L 5

## BIER

KALTENHAUSENER 1475

PALE ALE 0,33 L 5,5

*fruchtig, hopfig, bitter*

STIEGL GOLDBRÄU

*der Klassiker* 0,33 L 4,5

STIEGL FREIBIER

*alkoholfrei* 0,33 L 4,5

WEIHENSTEPHANER

HEFEWEIZEN 0,33 L 5,1

*fruchtig mit Gewürznoten*

STIEGL RADLER

*Zitrone* 0,33 L 4,5

CHEERS

# BRINKS

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

## OFFENE WEINE

### WEISS

1/8 L

GRÜNER VELTLINER GEDERSDORF DAC 2022  
12,5% vol. | Bründlmayer | Kremstal | Niederösterreich °

6,3

CHARDONNAY CARNUNTUM DAC 2022  
13% vol. | Gerhard Markowitsch | Göttlesbrunn | Carnuntum DAC °

6,4

SAUVIGNON BLANC 2022  
13% vol. | Tobias Zinnel | Mönchhof | BGLD °

6,3

### ROSÉ

1/8 L

BIO ROSÉ VOM ZWEIGELT 2022  
12% vol. | Weinberghof Fritsch | Kirchberg am Wagram | NÖ °

6,1

### ROT

1/8 L

BLAUFRÄNKISCH KLASSIK 2021  
13,5% vol. | Erich & Mario Migsich | Antau | BGLD °

6,6

MERLOT GABARINZA 2021  
14% vol. | Markus Iro | Gols | Neusiedlersee °

6,9

CHÂTEAU GRAND VILLAGE 2020  
Bordeaux Superieur | Frankreich | Château Lafleur °

14,9

### süß

1/16 L

CUVEE BEERENAUSLESE 2021  
11,5% vol. | Feiler-Artinger | Rust | BGLD °

7,8

## AUS UNSERER WEINKARTE 0,75 L

GRÜNER VELTLINER OBERE STEIGEN 2021  
12,5% vol. | Markus Huber | Reichersdorf | Traisental DAC °

44

CREITZER RESERVE BLAUFRÄNKISCH 2015  
13,5% vol. | Albert Gesellmann | Deutschkreutz | Mittelburgenland °

66

MERLOT „RIED KURZBERG“ 2021  
14,5% vol. | Tobias Zinnel | Mönchhof | BGLD °

56

CHÂTEAU GRAND VILLAGE 2020  
Bordeaux Superieur | Frankreich | Château Lafleur °

82

# ALLERGENINFORMATION

Unter Berücksichtigung der Allergeninformationsverordnung 175 vom 10. Juli 2014 finden Sie nachstehend eine Legende zu den 14 allergenen Stoffen, die in den Getränken und Speisen dieser Karte vorkommen können.

**Die Buchstabenkürzel der jeweiligen Allergene stehen, sofern im Produkt vorhanden, direkt neben der Getränke-/Speisenbezeichnung.**

<b>A</b>	Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>B</b>	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>C</b>	Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>D</b>	Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)
<b>E</b>	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>F</b>	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>G</b>	Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
<b>H</b>	Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>L</b>	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>M</b>	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>N</b>	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>O</b>	Schwefeldioxid und Sulfite
<b>P</b>	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>R</b>	Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse

Trotz aller Sorgfalt sowohl in der Zubereitung als auch der Kennzeichnung, sind unsere Gäste höflich gebeten, ihre Allergien oder Unverträglichkeiten dem Personal bei Servicebeginn bekannt zu geben.

Auch können mitunter einzelne Speisen und Getränke speziell für Sie zubereitet werden um einzelne Allergene auszuschließen.

*\* Aufgrund der sich ändernden Zusammensetzung unseres Gedecks (z.B. Aufstriche, Öle, Salze, etc.) sind Gäste im Bedarfsfall gebeten, mit unseren Servicemitarbeiter:innen betreffend enthaltener Allergene Rücksprache zu halten.*