

**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 ^{ACGDO}
& 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 ^{ACGDO}*

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 ^{AO} 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 ^{GO} 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 ^{ACGLO}

KAROTTEN-KOKOS-INGWERSUPPE
geräucherter Ricotta ^{ACGO}

GLACIERTE HONIGENTE „BRUST & KEULE“
Orangensauce | Maroni | Cox-Rotkraut | Knödel ^{ACGLO}

APFEL-KARAMELL-TARTE
Vanille | Mandel ^{ACGEHO}

MENÜ ROUGE

RÄUCHERLACHS-MARMORATA
Erdäpfelschaum | Schnittlauch | Kaviar ^{ACDGLD}

BEEF TEA
flaumige Roulettekugel | Schnittlauch ^{ACGLO}

WOLFSBARSCH
Beluga-Balsamicolinsen | knusper Bacon | Orangen-Fenchel ^{ADGLMO}

ZARTBITTERSCHOKOLADE
Banane | süßes Popcorn ^{ACGEHO}

5 GÄNGE
à la carte Menü mit Fisch im Zwischengang

4 GÄNGE
à la carte Menü

3 GÄNGE
à la carte Menü nach Wahl

GENUSS & CASINO

MIT GUTSCHEIN

DINNER & CASINO

MIT GUTSCHEIN

WEINBEGLEITUNG

3 WEINE ^o
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.

79

69

52

20

SUPPEN

KRÄFTIGE RINDSUPPE 9
gebackener Leberknödel | Gemüse | Schnittlauch ^{ACGHL}

MUSKATKÜRBISSUPPE [Ⓟ] 9
Pignolis | Kernöl | Kürbiskernkrusteln ^{ACGOHL}

KAROTTEN-KOKOS-
INGWERSUPPE [Ⓟ] 9
geräucherter Ricotta ^{ACGO}

BEEF TEA 9
*flaumige Roulettekugel
Schnittlauch* ^{ACGLO}

BEILAGEN

KLEINER GEMISCHTER
BLATTSALAT ^{ACGLMO} 5

ROSMARIN-
KARTOFFELN ^G 5,6

GEGRILLTES
SCHRANNENGEMÜSE ^{GOL} 5,6

ERDÄPFELPÜREE ^G 5,6

SAUCEN

DEMI GLACE
VOM KALB ^{GOL} 3,5

PFEFFERRAHM-
SAUCE ^{GOL} 3,5

vegetarisches Gericht [Ⓟ]

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

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

VORSPEISEN

CHAMPIGNON & EGERLING [Ⓟ] 16
würzig eingelegt | knusprig gebacken ^{ACGLO}

RÄUCHERLACHS-MARMORATA 21
Erdäpfelschaum | Schnittlauch | Kaviar ^{ACDGLO}

ENTENBRUST GERÄUCHERT 19
*Selleriecreme | Essigzwetschke | Süßkartoffelchip
Sauce Cumberland* ^{GOLM}

HAUPTSPEISEN

GLACIERTE HONIGENTE „BRUST & KEULE“ 33
Orangensauce | Maroni | Cox-Rotkraut | Knödel ^{ACGLO}

WOLFSBARSCH 32
Beluga-Balsamicolinsen | knusper Bacon | Orangen-Fenchel ^{ADGLMO}

BACHSAIBLINGSFILET POCHIERT 32
Herbsttrüffelpüree | Kren | Wurzelgemüse | Dillöl ^{DGLOR}

BEIRIED „DRY AGED“ 36
gegrilltes Schrannengemüse | Trüffelpommes | Barolosauce ^{ACGLO}

FETTUCCINE À LA BUSARA 27
*3 stk. Riesengarnelen | Peperoncini | Tomate
Parmesan | Basilikum* ^{ACGHLO}

TRÜFFEL-FETTUCCINE [Ⓟ] 27
Parmesan | Herbsttrüffel | Rucola | geröstete Pinienkerne ^{ACGH}

FETTUCCINE 32
gerilltes Sir-Loin-Steak | Steinpilzcreme | Zitronenpfeffer ^{ACGLOH}

CUISINO KLASSIKER

FILETSTEAK VOM WEIDERIND 200 G 44
Demi Glace | Kräuterbutter | Pommes Frites ^{GLO}
mit Riesengarnelen ^{BG} PRO STK. +3,5
mit gegrilltem Schrannengemüse ^{LG} +5,6

WIENER KALBSSCHNITZEL 25
Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren kalt gerührt ^{ACG}

GEDECK *pro Person* 4,9

AFTER DINNER

DESSERTS

APFEL-KARAMELL-TARTE <i>Vanille Mandel</i> ^{ACGEHO}	13
ZARTBITTERSCHOKOLADE <i>Banane süßes Popcorn</i> ^{ACGEHO}	13
DUBAI-SCHOKOLADEN-PRALINEN ^{AEGHOP} <i>6 Stück</i>	8
SCHOKOLADENGÂTEAU <i>Tahiti-Vanille-Rum-Eis Gewürzorange</i> ^{ACGOHFEN}	15
ZITRUSFRUCHTSALAT <i>Sorbet der Saison</i> ⁰	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 ^G	3,5
ESPRESSO DOPPIO ^G	4,7
VERLÄNGERTER ^G	4,1
CAPPUCCINO ^G	4,4
LATTE MACCHIATO ^G	5
HEISSE SCHOKOLADE ^G	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. ^A
strohfarben | frischer Hopfen steht elegant im Zentrum
des Aromenspiels | zarte Malztöne & hopfiges Bukett*

SORTENSPIEL 0,25 L 5,9

*Kreativbier | 12°P | 5% vol. ^A
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 6,3
12,5% vol. | Bründlmayer | Kremstal | Niederösterreich °

CHARDONNAY CARNUNTUM DAC 2022 6,4
13% vol. | Gerhard Markowitsch | Göttlesbrunn | Carnuntum DAC °

SAUVIGNON BLANC 2022 6,3
13% vol. | Tobias Zinnel | Mönchhof | BGLD °

ROSÉ

1/8 L

BIO ROSÉ VOM ZWEIGELT 2022 6,1
12% vol. | Weinberghof Fritsch | Kirchberg am Wagram | NÖ °

ROT

1/8 L

BLAUFRÄNKISCH KLASSIK 2021 6,6
13,5% vol. | Erich & Mario Migsich | Antau | BGLD °

MERLOT GABARINZA 2021 6,9
14% vol. | Markus Iro | Gols | Neusiedlersee °

CHÂTEAU GRAND VILLAGE 2020 14,9
Bordeaux Superieur | Frankreich | Château Lafleur °

süß

1/16 L

CUVEE BEERENAUSLESE 2021 7,8
11,5% vol. | Feiler-Artinger | Rust | BGLD °

AUS UNSERER WEINKARTE 0,75 L

GRÜNER VELTLINER OBERE STEIGEN 2021 44
12,5% vol. | Markus Huber | Reichersdorf | Traisental DAC °

CREITZER RESERVE BLAUFRÄNKISCH 2015 66
13,5% vol. | Albert Gesellmann | Deutschkreutz | Mittelburgenland °

MERLOT „RIED KURZBERG“ 2021 56
14,5% vol. | Tobias Zinnel | Mönchhof | BGLD °

CHÂTEAU GRAND VILLAGE 2020 82
Bordeaux Superieur | Frankreich | Château Lafleur °

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.

A	Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
B	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
C	Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
D	Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)
E	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
F	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
G	Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
H	Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
L	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
M	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
N	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
O	Schwefeldioxid und Sulfite
P	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
R	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.*