

DIE YACHT

CASINO RESTAURANT VELDEN



Dinner & Casino

RÄUCHERBACHFORELLE „AUX GELÉE“ Gartengurke / Kaviar / Creme fraîche A/C/D/G/L/O ODER	26
KALBSTARTARE & EIERSCHWAMMERL klassisch / modern / gschmackig A/C/G/H/L ODER	25
CAESAR SALAD geräucherter Tofu / Granachips A/G/H/L/O	17
PARADEISER CONSOMMÉ Ricotta-Schlutzkrapferl / Basilikum A/C/G/L/O ODER	9
GARTENGURKE & GR-JOGHURT „À LA SOUP“ Gin & Garnele A/B/C/G/O ODER	8
BUTTERKOHLRABI SCHAUM Sommertrüffel / Ciabatta Chips A/C/G/O	9
SEESAIBLING „IM SUD KONFIERT“ Datterini-Kompott / Basilikum D/G/L/O ODER	36
DRY AGED ENTRECÔTE „DOUBLE TRANCHEN“ Sommer-Schmorgemüse / Barolosauce A/C/G/L/O ODER	39
KÄRNTNER PILZ „VARIATION“ Soufflierte Kartoffelschnitte / Kräuterdip A/C/G/O	27
HEIDELBEEREN „AUS DER HEIMAT“ gebackene Schokolade / Bourbon-Vanille A/C/G/H/O ODER	13
LIMETTEN-JOGHURTTÖRTCHEN Ufo-Pfirsich / Himbeeren / Melisse A/C/G/H/O	13

à la carte Menü/pro Person 69
Gedeck pro Person 4
Menüänderungen sind mit Aufpreisen verbunden, unser Serviceteam berät Sie gerne.

Vegetarisch
leicht-saisonal-kreativ

TARTARE vom Premium Rind „klassisch“ A/C/G/L/M/O als Vorspeise als Hauptspeise	19 29
CARPACCIO vom Rinderfilet „saisonell“ A/C/G/O	19
RINDSUPPE vom Angus Rind mit Einlage A/C/G/L/O	8
STEAKS	
SURF & TURF 180g Rinderfiletsteak & 2 Riesengarnelen	48
FILETSTEAK 250g vom Premium Rind	55
RUMPSTEAK 300g „Dry Aged Beef“	49
RIB EYES STEAK 300g „Dry Aged Beef“	49
TOMAHAWK STEAK ca. 1,2 kg „Dry Aged Beef“	129
TOMAHAWK STEAK ca. 450 g vom Kalb	57
Alle Steaks servieren wir mit: Sauce Bearnaise Rotweinsauce Saisonaem Schmor- & Röstgemüse Kartoffelpüree & Süßkartoffel-Chips Allergene bei allen Steaks A/B/C/G/L/M/O/P	
WIENER SCHNITZEL vom Kalbsrücken in Butterschmalz gebacken / Kartoffel-Gurkensalat Preiselbeeren & Zitrone A/C/G/L/M/O	29
SCHOKOLADEN-SOUFFLÉ hausgemachtes Vanilleeis & Mandel A/C/G/H/O	13
CRÈME BRÛLÉE mit frischen Beeren A/C/G/H/O	13

Regional - Modern Art...

CAESAR SALAD CARINTHIAN STYLE Gailtaler Speck-Crunch, Bauernbrotchips Bergkäseflocken A/C/G/O/P	17
KÄRNTNER QUELLWASSER BOUILLABAISSE Eine Delikatesse! A/C/D/L/O	15 25
als Vorspeise als Hauptspeise	
WEISSE POLENTA geschmorte Milchferkelbackerl „Iberico“ Gemüsewurzel / frischer Majoran A/C/G/L/M/O Gailtaler weißer Landmais* - Spezialität meiner Patenschaft mit Sepp Brandstätter!	28

Gedeck pro Person 4

H₂O - Spezial...

ZARENLACHS-ROULETTE „EINE DELIKATESSE“ Erdäpfelmus / Kaviar / Creme fraîche A/C/D/G/L/O	26
BISQUE DE HOMARD halber Hummerschwanz / Armagnac A/B/D/G/L/O	22
LOFOTEN JAKOBSMUSCHELN Trevisano-Risotto / Rotweilack D/G/L/O/R	36
ATLANTIK STEINBUTT „GEANGELT“ à la Chef! A/C/D/G/L/O	46
SPAGHETTINI „ALLA BUSARA“ Riesengarnelen / Tomaten Knoblauch / Süsse Chili A/C/G/L/O	23

Marcel J. Vanic - Executive Chef

Slow Food & Cuisino

Die Cuisino-Restaurants setzen sich gemeinsam mit Slow Food für nachhaltige Landwirtschaft und regionale Geschmacksvielfalt der verwendeten Lebensmittel in Form von fördernden Patenschaften ein.

CASINOS AUSTRIA
Das Erlebnis.

Liebe Genießer,

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie gerne von unseren Mitarbeitern!*

*Gemäß § 3 Abs. 2 AllergeninformationsVO, BGBl. II Nr. 175/2014

Alle Preise in € / incl. gesetzlicher Steuern