

DIE YACHT

CASINO RESTAURANT VELDEN



Dinner & Casino

RÄUCHERLACHS-MARMORATA Erdäpfelschaum / Schnittlauch / Kaviar A/C/D/G/L/O	25
ODER	
TARTARE VOM DRY AGED RIND „KLASSISCH“ Kapernbeeren / eingelegtes Gemüse A/C/G/M/O	19
ODER	
CHAMPIGNONS & EGERLINGE „AUS KÄRNTEN“  eingelegt würzig / knackig gebacken A/C/G/L/O	18
BEEF TEA flaumige Roulettekugel / Schnittlauch A/C/L/O	9
ODER	
SCHAUMSUPPE „DU JOUR“ harmonisierendes Beiwerk! A/C/G/L/O	9
ODER	
KAROTTEN-KOKOS-INGWERSUPPE  geräucherter Ricotta A/C/G/O	9
WOLFSBARSCH Beluga-Balsamicolinsen / Knusperbacon D/G/L/M/O	37
ODER	
GLACIERTE HONIG ENTE „BRUST & KEULE“ Orangensauce / Maroni / Cox-Rotkraut / Knöderl A/C/G/L/O	36
ODER	
ERDÄPFEL NUDEL  Rahmsauerkraut / Walnüsse / Winterportulak A/C/G/H/O	24
ZARTBITTERSCHOKOLADE Banane / Popcorn sweet A/C/E/G/H/O	13
ODER	
APFEL-KARAMELL-TARTE Vanille / Mandeln / Honigkresse A/C/E/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	19
als Hauptspeise	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 Riesen Garnelen	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 BOUILLABASSE Eine Delikatesse! A/C/D/L/O	15
als Vorspeise	15
als Hauptspeise	25

WEISSE POLENTA geschmorte Milchferkelbackerl „Iberico“ Gemüswurzel / frischer Majoran A/C/G/L/M/O	28
--	----

 Gailtaler weißer Landmais® - Spezialität meiner Patenschaft mit Sepp Brandstätter!

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 / Rotweinlack 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 & Genießerinnen

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