

DIE YACHT

CASINO RESTAURANT VELDEN



Dinner & Casino

RÄUCHERLACHS-MARMORATA Erdäpfelschaum / Schnittlauch / Kaviar <small>A/C/D/G/L/O</small>	25
<small>ODER</small>	
TARTARE VOM DRY AGED RIND „KLASSISCH“ Kapernbeeren / eingelegtes Gemüse <small>A/C/G/M/O</small>	19
<small>ODER</small>	
CHAMPIGNONS & EGERLINGE „AUS KÄRNTEN“  eingelegt würzig / knackig gebacken <small>A/C/G/L/O</small>	18
BEEF TEA flaumige Roulettekugel / Schnittlauch <small>A/C/L/O</small>	9
<small>ODER</small>	
SCHAUMSUPPE „DU JOUR“ harmonisierendes Beiwerk! <small>A/C/G/L/O</small>	9
<small>ODER</small>	
KAROTTEN-KOKOS-INGWERSUPPE  geräucherter Ricotta <small>A/C/G/O</small>	9
WOLFSBARSCH Beluga-Balsamicolinsen / Knusperbacon <small>D/G/L/M/O</small>	37
<small>ODER</small>	
GLACIERTE HONIG ENTE „BRUST & KEULE“ Orangensauce / Maroni / Cox-Rotkraut / Knöderl <small>A/C/G/L/O</small>	36
<small>ODER</small>	
ERDÄPFEL NUDEL  Rahmsauerkraut / Walnüsse / Winterportulak <small>A/C/G/H/O</small>	24
ZARTBITTERSCHOKOLADE Banane / Popcorn sweet <small>A/C/E/G/H/O</small>	13
<small>ODER</small>	
APFEL-KARAMELL-TARTE Vanille / Mandeln / Honigkresse <small>A/C/E/G/H/O</small>	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“ <small>A/C/G/L/M/O</small> als Vorspeise	19
als Hauptspeise	29

CARPACCIO vom Rinderfilet „saisonell“ <small>A/C/G/O</small>	19
---	----

RINDSUPPE vom Angus Rind mit Einlage <small>A/C/G/L/O</small>	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 <small>A/C/G/L/M/O</small>	29
--	----

SCHOKOLADEN-SOUFFLÉ hausgemachtes Vanilleeis & Mandel <small>A/C/G/H/O</small>	13
--	----

CRÈME BRÛLÉE mit frischen Beeren <small>A/C/G/H/O</small>	13
--	----

Regional - Modern Art...

CAESAR SALAD CARINTHIAN STYLE Gailtaler Speck-Crunch, Bauernbrotchips Bergkäseflocken <small>A/C/G/O/P</small>	17
---	----

KÄRNTNER QUELLWASSER BOUILLABAISSE Eine Delikatesse! <small>A/C/D/L/O</small>	15
als Vorspeise	15
als Hauptspeise	25

WEISSE POLENTA geschmorte Milchferkelbackerl „Iberico“ Gemüsewurzel / frischer Majoran <small>A/C/G/L/M/O</small>	28
--	----

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

Gedeck pro Person 4

H₂O - Spezial...

ZARENLACHS-ROULETTE „EINE DELIKATESSE“ Erdäpfelmus / Kaviar / Creme fraîche <small>A/C/D/G/L/O</small>	26
--	----

BISQUE DE HOMARD halber Hummerschwanz / Armagnac <small>A/B/D/G/L/O</small>	22
---	----

LOFOTEN JAKOBSMUSCHELN Trevisano-Risotto / Rotweinlack <small>D/G/L/O/R</small>	36
---	----

ATLANTIK STEINBUTT „GEANGELT“ à la Chef! <small>A/C/D/G/L/O</small>	46
---	----

SPAGHETTINI „ALLA BUSARA“ Riesengarnelen / Tomaten Knoblauch / Süsse Chili <small>A/C/G/L/O</small>	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