

DIE YACHT

CASINO RESTAURANT VELDEN



Dinner & Casino

ASIA GARNELE „CONFIERT & KNUSPRIG“
Glasnudelsalat / Chili A/B/F/L/N/O 27

ODER

KÄRNTNER SPECK & ZIEGENKÄSE
Feldsalat rot-grün / Bauernbrotchips / Kernöl A/C/G/L/M/O 20

ODER

ASIAN SALAD „CRISPY“ 
Pak Choi / Sprossen / Kresse A/E/L/N/O 24

BOUILLABAISSE MV!
klassisch A/B/C/D/L/O 10

ODER

MUSKATKÜRBIS SUPPE
Pignoli / Steireröl / Bauernbrotkrusteln A/G/O 9

ODER

SCHWARZWURZEL SCHAUM 
Petersilien-Schlutzkrapferl A/C/G/O 9

WALLER „WEISS“
Erdäpfel-Specksud / Röstzwiebel A/C/G/L/M/O 34

ODER

KALB „RÜCKEN & HAXE“
Herbst-Waldpilzgratin / Selleriepüree / Chips A/C/G/L/O 38

ODER

MEDITERRANE TATIN 
Wurzelfritt / Kräutercreme / Vegi-Cheese A/C/G/L/O 26

ALEXANDER BIRNE...
Nougat / Topfen / Bourbonvanille A/C/G/H/O 13

ODER

MANGO-PANNA COTTA
Kokos - Crumble / Blaubeeren 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 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 BOUILLABAISSE
Eine Delikatesse! A/C/D/L/O

als Vorspeise 15

als Hauptspeise 25

WEISSE POLENTA
geschmorte Milchferkelbackerl „Iberico“ 28

Gemüswurzel / frischer Majoran A/C/G/L/M/O

 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