

**ALLES FÜR  
DEINEN GENUSS!**

# APERITIFS

*Herzlich Willkommen  
im Casino Restaurant Wien!*

*Der Anspruch unseres Küchenteams liegt darin,  
saisonale und hochwertige Produkte  
zu raffinierten Gerichten zu kombinieren.  
Durch die sorgfältige Auswahl der Zutaten und  
deren liebevolle Zubereitung möchten wir  
sicherstellen, dass Ihr Besuch im Casino Wien  
auf jeden Fall ein kulinarischer Gewinn ist.*




*Ihr Küchenteam*

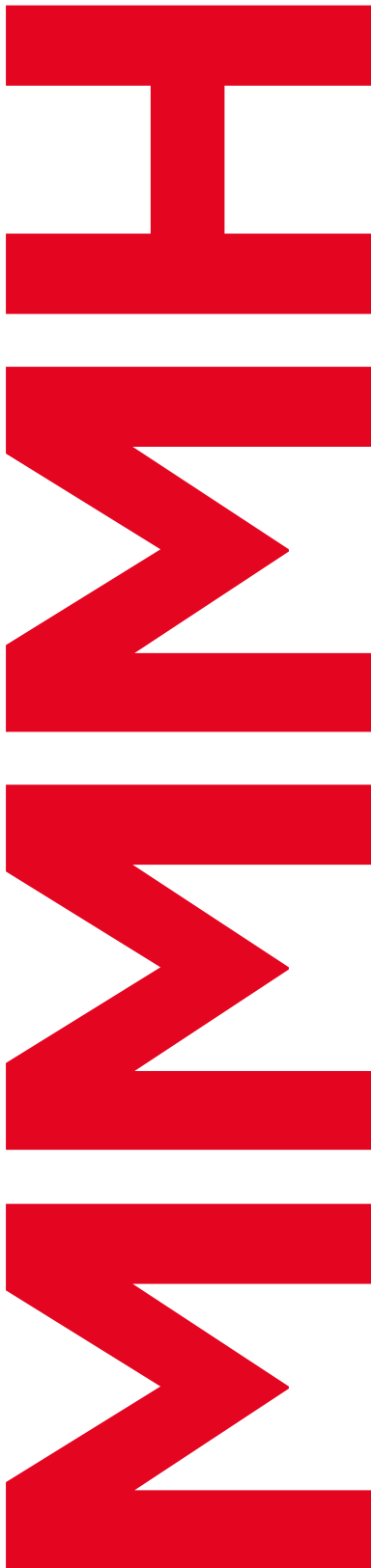
## KLEINE ERFRISCHUNG ZUM START

WINZERSEKT WEISS ODER ROSÉ BIO <i>Kellerei Anobis</i>	0,1 L	9
LA CHOUFFE <i>Golden Ale</i>	0,33 L	7,5
KISS OF THE ROSE <i>Motif Vermouth   Rose Lemonade   Soda</i>	0,12 L	7,5
LIMONCELLO SPRIZZ <i>Limoncello   Prosecco   Soda   Zitrone</i>	0,24 L	9
BLOOMING ROSÉ TEA NO.9 <i>La Maison Tea Royal</i>	1/8 L	6,5
VIBRANTE SPRIZZ <i>Martini Vibrante   Grapefruit   Soda</i>	0,24 L	8,5

Liebe Gäste, 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.

# DINNER & CASINO

PARADEISER & AVOCADO <sup>AG</sup> <i>Guacamole   Frischkäse   Focaccia</i>	18
HAMACHI <sup>ABCD</sup> <i>Soja   Tapioka   Zitrus</i>	23
	
BÄRLAUCHSUPPE <sup>ACGLO</sup> <i>Molke   Brioche Knödel</i>	14
RINDERCONSOMMÉ <sup>ACGLO</sup> <i>Tafelspitztascherl   Schnittlauch</i>	14
	
AUBERGINE <sup>ACFN</sup> <i>Miso   Sushi Reis   Sesam</i>	24
SCHWARZFEDERHUHN <sup>AGHLO</sup> <i>Speck   Gnocchi   Portwein   Lauch</i>	32
WOLFSBARSCH <sup>DGLO</sup> <i>Calamari   Wirsing   Karfiol   Kapern</i>	32
	
PASTINAKE <sup>ACGH</sup> <i>Apfel   Haselnuß   Petersilie</i>	16
RHABARBAR <sup>ACGHO</sup> <i>Kokos   Weiße Schokolade   Macadamia</i>	16
GEDECK <sup>A</sup> <i>Brot, Fudas Olivenöl und Oliven</i>	4
3-GANG MENU ( <i>Vorspeise oder Suppe, Hauptgericht und Dessert</i> )	57
4-GANG MENÜ	69
6-GANG (CARTE BLANCHE)	86
8-GANG (CARTE BLANCHE)	99
DELUXE X CASINO	MIT GUTSCHEIN
<i>Vorspeise, Suppe, Zwischengericht, Hauptgericht und Dessert</i>	
DINNER & CASINO	MIT GUTSCHEIN
<i>Vorspeise, Suppe, Hauptgericht und Dessert</i>	
GENUSS & CASINO	MIT GUTSCHEIN
<i>Vorspeise oder Suppe und Hauptgericht</i>	



## VORSPEISEN

TATAR VOM BIO RIND <sup>ACDGLMO</sup>	21
<i>Senfsaat   Eigelb   Aioli</i>	
ASIA SALAT <sup>ABEFLN</sup>	19
<i>Tempura Garnelen   Sprossen   Koriander   Sesam</i>	
FALAFEL <sup>AN</sup>	13
<i>Humus   Granatapfel   Pita   Petersilie</i>	
ZITRONENGRAS FISCHSUPPE <sup>ABDFLN</sup>	16
<i>Enoki   Pak Choi   Koriander</i>	

## HAUPTSPEISEN

DORNAUER SAIBLINGSFILET <sup>DGLO</sup>	32
<i>Erdäpfel   Lauch   Estragon   Beurre blanc</i>	
FILET VOM BIO RIND <sup>ACGLO</sup>	48
<i>Sellerie   Wilder Brokkoli   Trüffel Bällchen</i>	
ORIGINAL WIENER SCHNITZEL <sup>ACG</sup>	34
<i>Petersilerdäpfel   Preiselbeeren   Zitrone</i>	
FREGOLA SARDA CON GAMBERI <sup>ABGLO</sup>	29
<i>Pepperonatacreme   Chili   Basilikum</i>	

## BEILAGEN

MEDITERRANES OFENGEMÜSE <sup>GL</sup>	7
POMMES FRITTES MIT TRÜFFELMAYONNAISE	9
FRITTIERTE SÜSSKARTOFFEL	7
BEILAGENSALAT <sup>LMO</sup>	7
BASMATIREIS	7

## KÄSE & DESSERT

VARIATION VOM KÄSE <sup>CGHMO</sup>	16
<i>Früchtebrot   Feigensenf</i>	
PASTINAKE <sup>ACGH</sup>	16
<i>Apfel   Haselnuß   Petersilie</i>	
RHABARBAR <sup>ACGHO</sup>	16
<i>Kokos   Weiße Schokolade   Macadamia</i>	

\*Allergene variieren – bitte fragen  
Sie unsere Servicemitarbeiter:innen

## DIGESTIF

ERBER VORGELBEER- <i>Edelbrand   2cl</i>	9
GÖLLES MARILLE <i>Edelbrand   2cl</i>	7
GÖLLES HIRSCHBIRNE <i>Edelbrand   2cl</i>	7
GÖLLES KRIECHERL <i>Edelbrand   2cl</i>	8
GÖLLES BROMBEERE <i>Edelbrand   2cl</i>	9
GÖLLES HIMBEERE <i>Edelbrand   2cl</i>	11
GÖLLES ALTE ZWETSCHKE <i>Edelbrand   2cl</i>	8
ZIEGLER <i>Wildkirsche No. 1   2cl</i>	15
ZIEGLER <i>Williams Birne   2cl</i>	9
ZIEGLER <i>Haselnuss   2cl</i>	9
ZIEGLER <i>Weingartenpfirsich Likör   2cl</i>	7
POLI DI POLI MOSCATO- <i>Grappa   2cl</i>	9
BERTA MONPRA <i>Grappa   2cl</i>	9

*Für die gesamte Auswahl an Spiritousen, fragen Sie nach der Barkarte.*

## HEISS-GETRÄNKE

ESPRESSO	3,3
ESPRESSO DOPPIO	4,7
VERLÄNGERTER	4,1
CAPPUCCINO <sup>°</sup>	4,5
CAFÉ LATTE <sup>°</sup>	4,9
HEISSE SCHOKOLADE <sup>°</sup>	5,3
TASSE TEE <i>diverse Sorten</i>	4,9

## BIERE

STIEGL GOLDBRÄU <sup>°</sup> DER KLASSIKER 0,33 L	5,5
NULL KOMMA JOSEF <sup>°</sup> ALKOHOLFREI 0,33 L	4,8
PAULANER HEFEWEIZEN <sup>°</sup> 0,5 L	6,0
OTTAKRINGER RADLER <sup>°</sup> ZITRONE 0,33 L	4,8

## AFTER DINNER-COCKTAILS

ESPRESSO MARTINI <i>42 below Vodka Kaffeelikör   Espresso</i>	19
AMARETTO SOUR <i>Amaretto di Saronno Zuckersirup   Zitrone   Orange</i>	19
PINA COLADA <i>Havana 3y. Rum   Malibu Kokos   Ananas</i>	19

# AFTER DINNER

**IN VINO  
VERITAS**

# BUBBLES

HAUSSEKT BRUT <small>BIO</small> ODER <b>ROSÉ <small>BIO</small></b> <i>Kellerei Anobis   Neusiedlersee   Österreich</i>	0,75 L 0,1 L	54 9
EXTRA BRUT RESERVE <small>BIO</small> <i>Weingut Loimer   Kamptal   Österreich</i>	0,75 L	54
<b>GROSSE RESERVE BRUT ROSÉ <small>BIO</small></b> <i>Weingut Graf Hardegg   Weinviertel   Österreich</i>	0,75 L	54
PROSECCO DOCG SUPERIORE BRUT <small>BIO</small> <i>Col de L'Utia   Cantina Sacchetto</i>	0,75 L	54
JOYEUSE BRUT <small>BIO</small> <i>Domaine Chevauchet   Champagne   Frankreich</i>	0,75 L 0,375 L	76 44
<b>PREFERENCE ROSÉ</b> <i>Domaine Etienne Oudart   Champagne   Frankreich</i>	0,75 L 0,375 L	76 44
BELLE DE NOIRS 2016 <i>Domaine Méa   Champagne   Frankreich</i>	0,75 L	125
PN AYC 18 BLANC DE NOIRS 2018 <i>Domaine Bollinger   Champagne   Frankreich</i> <i>James Bond lässt grüßen!</i>	0,75 L	155
COMTES DE CHAMPAGNE 2013 <i>Domaine Taittinger   Champagne   Frankreich</i>	0,75 L	290
<b>BELLE EPOQUE ROSÉ 2014</b> <i>Domaine Perrier Jouet   Champagne   Frankreich</i>	0,75 L	340
CRISTAL BRUT 2015 <i>Domaine Roederer   Champagne   Frankreich</i> <i>Der Liebling des Zaren!</i>	0,75 L	390
DOM PERIGNON 2013 <i>Domaine Dom Perignon   Champagne   Frankreich</i> <i>Der Erfinder des Champagners</i>	0,75 L	390
GREEN / GOLD BRUT 2012 <i>Armand de Brignac   Champagne   Frankreich</i> <i>Bring sicher 1000 Follower!</i>	0,75 L	640
<b>BRUT ROSÉ 2012</b> <i>Armand de Brignac   Champagne   Frankreich</i> <i>Damit bis du der Star auf allen Social Media Kanälen!</i>	0,75 L	640

## KEIN ALKOHOL, VIEL GESCHMACK

KEIN BOCK AUF ALKOHOL  
*Schwarzböck | Weinviertel*  
0,75 l 34,00

EMBRIZIO BIO  
*Graf Hardegg | Weinviertel*  
0,75 l 38,00

BLOOMING ROSE NO.7  
*La Maison Tea Royal*  
*Südsteiermark*  
0,75 l 42,00

## GLASWEISE

### WEISS

0,125 L

GRÜNER VELTLINER TERRASSEN 2023 BIO  
*Jurtschitsch | Langenlois | Kamptal*

5,2

RIESLING VOM SCHLOSS 2023  
*Graf Hardegg | Seefeld-Kadolz | Weinviertel*

6,3

WIENER GEMISCHTER SATZ DAC 2023 BIO  
*Christ | Jedlersdorf | Wien*

5,2

CHARDONNAY FELSENSTEIN 2023 BIO  
*Braunstein | Purbach | Leithaberg*

5,9

SAUVIGNON BLANC 2023 BIO  
*Leitner | Ilztal | Vulkanland*

6,1

### ROT & ROSÉ

0,125 L

ZWEIGELT ROSÉ 2023 BIO  
*Bründlmayer | Langenlois | Kamptal*

5,9

ZWEIGELT DAC 2023 BIO  
*Payr | Höflein | Carnuntum*

5,2

SYRAH RESERVE 2022  
*Ceel | Rust | Leithaberg*

6,3

PINOT NOIR 2023 BIO  
*G & H Heinrich | Gols | Neusiedlersee*

6,3

CHATEAU PINDEFLEURS 2020  
*St. Émilion Grand Cru*

7,8

### KLEINFLASCHE

0,375 L

GRÜNER VELTLINER FEDERSPIEL TERRASSEN 2023  
*Domäne Wachau | Dürnstein | Wachau*

21

RIESLING HEILIGENSTEIN KAMPTAL DAC 2022  
*Weingut Bründlmayer | Langenlois | Wachau*

31

SAUVIGNON BLANC 2023  
*Weingut Wohlmuth | Kitzreck | Südsteiermark*

24

CHARDONNAY LORES 2022  
*Weingut Reinisch | Tattendorf | Thermenregion*

26

BLAUFRÄNKISCH CLASSIC 2021 BIO  
*Iby | Horitschon | Mittelburgenland*

19

OPUS EXIMIUM NO 33 BIO  
*Gesellman | Deutschkreuz | Mittelburgenland*

29

S  
K  
N  
R  
D



# WEISSWEIN (0,75L) AUS ÖSTERREICH

GRÜNER VELTLINER TERRASSEN 2023 BIO <i>Jurtschitsch   Langenlois   Kamptal</i>	29
GRÜNER VELTLINER OBERE STEIGEN 2023 BIO <i>Huber   Reichersdorf   Traisental</i>	34
GRÜNER VELTLINER SMARAGD KREUZBERG 2019 <i>Frischengruber   Rührsdorf   Wachau</i>	76
GRÜNER VELTLINER BRIGOS RIED BERGEN GROSSE RESERVE 2020 <i>Brindlmayer   Traismauer   Traisental</i>	48
RIESLING VOM SCHLOSS 2023 BIO <i>Graf Hardegg   Seefeld-Kadolz   Weinviertel</i>	36
RIESLING LOISERBERG 2022 BIO <i>Loimer   Langenlois   Kamptal</i>	46
RIESLING MORDTHAL 2022 BIO <i>Fritsch   Oberstockstall   Wagram</i>	52
RIESLING STEINERTAL 2022 <i>F.X. Pichler   Loiben   Wachau</i>	89
RIESLING SEEBERG 2015 BIO <i>Loimer   Langenlois   Kamptal</i>	78
CHARDONNAY FELSENSTEIN 2023 BIO <i>Braunstein   Purbach   Leithaberg</i>	34
CHARDONNAY SELECT 2020 BIO <i>Wieninger   Stammersdorf   Wien</i>	47
CHARDONNAY LEITHAKALK 2022 <i>Kollwenz   Frauenkirchen   Neusiedlersee</i>	58
CHARDONNAY SAFFRAN 2020 BIO <i>Erwin Sabathi   Leutschach   Südsteiermark</i>	64
WEISSBURGUNDER VOLLMONDWEIN 2023 BIO <i>Christ   Jedlersdorf   Wien</i>	32
NEUBURGER BETONT 2021 BIO <i>Altenburger   Jois   Leithaberg</i>	41
ROTER VELTLINER FUMBERG 2022 BIO <i>Leth   Fels am Wagram   Wagram</i>	39
ROTGIPFLER TAGELSTEINER 2022 BIO <i>Schneider   Tattendorf   Thermenregion</i>	42

# SÜSSWEIN

BEERENAUSLESE 2021 BIO <i>Feiler Artinger   Rust Leithaberg</i> 0,375 l 39,00 1/16 l 7,10
ROTER EISWEIN 2022 BIO <i>Reinisch   Tattendorf</i> <i>Thermenregion</i> 0,375 l 39,00 1/16 l 7,10
TROCKENBEERENAUSLESE <i>Kracher   Illmitz   Neusiedlersee</i> 0,187l 24,00
PORTWEIN LBV 2019 <i>Taylor´s   Porto</i> 1/16 l 6,10

## **WEISSWEIN** (0,75L) **AUS ÖSTERREICH**

GRAUBURGUNDER STEIRISCHE KLASSIK 2022 BIO <i>Neumeister   Straden   Vulkanland</i>	43
GRAUBURGUNDER GRAUE GANS 2021 BIO <i>Pasler   Jois   Leithaberg</i>	39
PINOT GRIS RESERVE 2022 <i>Umathum   Frauenkirchen   Neusiedlersee</i>	48
SAUVIGNON BLANC HOCHSULZ 2019 BIO <i>Skoff   Gamlitz   Südsteiermark</i>	42
SAUVIGNON BLANC ZIEREGG 2020 BIO <i>Tement   Berghausen   Südsteiermark</i>	78
GELBER MUSKATELLER 2023 BIO <i>Taferner   Göttlesbrunn   Carnuntum</i>	34
WELSCHRIESLING 2023 BIO <i>Sattlerhof   Gamlitz   Südsteiermark</i>	34
WIENER GEMISCHTER SATZ 2023 BIO <i>Christ   Jedlersdorf   Wien</i>	29
WIENER GEMISCHTER SATZ RIED ULM 2021 BIO <i>Wieninger   Stammersdorf   Wien</i>	52
VIOGNIER „V“ BIO <i>Graf Hardegg   Seefeld-Kadolz   Weinviertel</i>	69

## **WEISSWEIN** (0,75L) **INTERNATIONAL**

RIESLING „WEHLENER SONNENUHR“ 2021 BIO <i>Dr. Loosen   Mosel   Deutschland</i>	76
RIESLING PECHSTEIN 2020 BIO <i>Bassermann Jordan   Pfalz   Deutschland</i>	89
MACON VERZE 2021 BIO <i>Domaine Leflaive   Burgund   Frankreich</i>	79
CHABLIS „MONTE DE TONNERRE“ 2022 BIO <i>Patrick Puize   Chablis   Frankreich</i>	110
SAUVIGNON BLANC 2022 <i>Cloudy Bay   Marlborough   Neuseeland</i>	92

**PROST**

## ROSÉWEIN (0,75L)

ROSÉ 2023 BIO 34  
*Bründlmayer | Langenlois | Kamptal*

ROSA 2022 38  
*Umathum | Frauenkirchen | Neusiedlersee*

## ROTWEIN (0,75L) AUS ÖSTERREICH

ZWEIGELT 2021 29  
*Umathum | Frauenkirchen | Neusiedlersee*

ZWEIGELT CARNUNTUM DAC 2023 BIO 29  
*Payr | Höflein | Carnuntum*

ZWEIGELT DORNENVOGEL 2020 BIO 34  
*Glatzer | Göttelsbrunn | Carnuntum*

SCHWARZ ROT 2020 96  
*Schwarz | Andau | Neusiedlersee*

BLAUFRÄNKISCH EISENBERG 2023 29  
*Krutzler | Deutsch-Schützen | Eisenberg*

BLAUFRÄNKISCH CHEVALIER 2021 BIO 43  
*Iby | Horitschon | Mittelburgenland*

BLAUFRÄNKISCH LEITHABERG 2019 BIO 69  
*Prieler | Schützen am Gebirge | Leithaberg*

PINOT NOIR 2023 BIO 32  
*Heinrich | Gols | Neusiedlersee*

PINOT NOIR RESERVE 2021 BIO 54  
*Schneider | Tattendorf | Thermenregion*

ST. LAURENT VOM DORF 2020 BIO 36  
*Pittnauer | Gols | Neusiedlersee*

ST. LAURENT ALTE REBEN 2020 BIO 46  
*Glatzer | Göttlesbrunn | Carnuntum*

MERLOT 2022 36  
*Kramer | Falkenstein | Weinviertel*

CABERNET SAUVIGNON UNGERBERG 2019 BIO 74  
*Prieler | Schützen am Gebirge | Leithaberg*

SYRAH RESERVE 2022 34  
*Ceel | Rust | Leithaberg*

# ROTWEIN (0,75L) AUS ÖSTERREICH

WIENER TRILOGIE (ZW, CS, ME) 2017 BIO <i>Wieninger   Stammersdorf   Wien</i>	39
IN SIGNO LEONIS 2018 (BF, ZW, CS) <i>Heribert Bayer   Neckenmarkt   Mittelburgenland</i>	79
GABARINZA (ME, BF, ZW) 2018 BIO <i>Heinrich   Gols   Neusiedlersee</i>	76
BELA REX (CS, ME) 2018 BIO <i>Gesellmann   Deutschkreutz   Mittelburgenland</i>	82
NEPOMUK (ZW, ME, BF) 2019 BIO <i>Grassl   Göttlesbrunn   Carnuntum</i>	44
QUATTRO (BF, CS, ME, ZW) 2019 <i>Gager   Deutschkreutz   Mittelburgenland</i>	53
PHANTOM (BF, CS, ME, SY) 2021 <i>Kirnbauer   Deutschkreutz   Mittelburgenland</i>	53
BIG JOHN (ZW, CS, PN) 2021 <i>Scheiblhofer   Andau   Neusiedlersee</i>	42
PANNOBILE (ZW, SL, BF) 2020 BIO <i>Achs   Gols   Neusiedlersee</i>	58

S  
R  
E  
E  
I  
C

# INTERNATIONALER (0,75) ROTWEIN

<b>BAROLO BUSSIA DOCG 2020 BIO</b> <i>Sergio Barale   Piemont   Italien</i>	115
<b>CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG 2019 BIO</b> <i>Tenuta Querciabella   Toskana   Italien</i>	56
<b>BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2018</b> <i>Tenuta Pian delle Vigne   Toskana   Italien</i>	104
<b>DESIDERIO TOSKANA IGT 2018 BIO</b> <i>Tenuta Avignonesi   Toskana   Italien</i>	95
<b>CAIAROSSA ROSSO IGT 2016 BIO</b> <i>Aria di Caiarossa   Toskana   Italien</i>	140
<b>TIGNANELLO IGT 2020</b> <i>Tenuta Tignanello   Toskana   Italien</i>	210
<b>ORNELLAIA BOLGHERI DOC SUPERIORE 2020</b> <i>Tenuta dell'Ornellaia   Toskana   Italien</i>	450
<b>SASSICAIA BOLGHERI SASSICAIA 2020</b> <i>Tenuta San Guido   Toskana   Italien</i>	420
<b>TERRE BRUNE 2019 CARIGNANO DEL SULCIS</b> <i>Cantina Santadi   Sardinien   Italien</i>	99
<b>LA FOLIE 2021 BIO</b> <i>Chateau Yvonne   Loire   Frankreich</i>	54
<b>LE CLOS DES LANGRES MONOPOLE 2021 BIO</b> <i>D´Ardhuy   Burgund   Frankreich</i>	99
<b>CROZES HERMITAGE 2021 BIO</b> <i>Alain Graillot   Rhone   Frankreich</i>	99
<b>CHATEAU CLOS ST. JULIEN 2015 BIO</b> <i>Clos St. Julien   Bordeaux   Frankreich</i>	138
<b>MARQUIS DE CALON 2019</b> <i>Chateau Calon Segur   Bordeaux   Frankreich</i>	79
<b>CHATEAU COS D´ESTOURNEL 2008</b> <i>Chateau Cos d´Estournel   Bordeaux   Frankreich</i>	360
<b>LE PILOU 2020 BIO</b> <i>Olivier Pithon   Languedoc Roussillon   Frankreich</i>	82
<b>PHINCA ABEJERA 2017</b> <i>Bodega Philar   Rioja   Spanien</i>	99
<b>CAYUSE 2018 BIO</b> <i>Cailloux Vineyards   Washington   USA</i>	195

# 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.**

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

