

**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

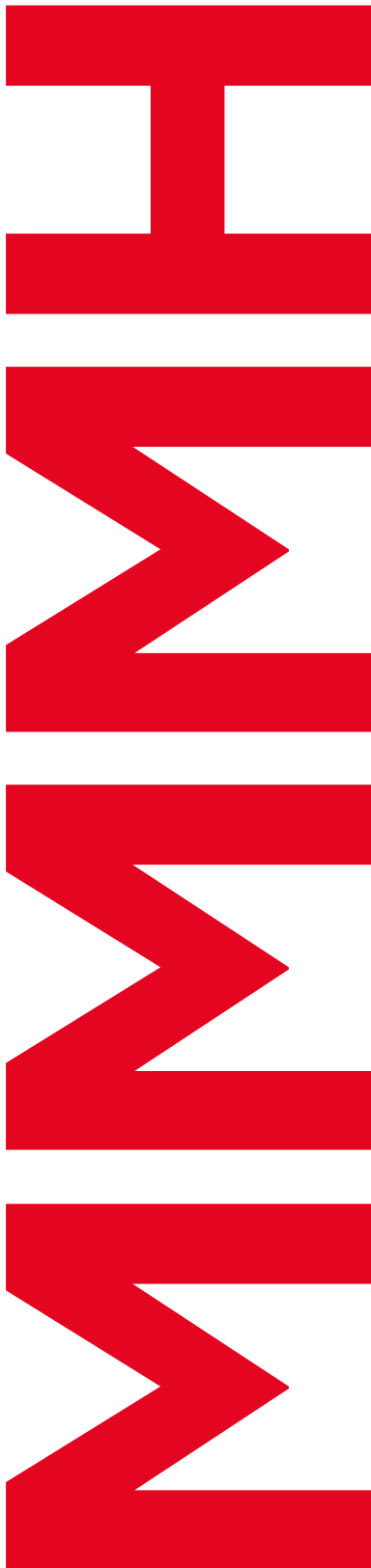
KLEINE ERFRISCHUNG ZUM START

WINZERSEKT WEISS ODER ROSÉ BIO	0,1 L	9
BELLINI <i>Der Klassiker!</i>	0,15 L	9
PASSION FRUIT SPRIZZ <i>Passionsfrucht Moscato d´Asti Soda</i>	0,24 L	9
LIMONCELLO SPRIZZ <i>Limoncello Prosecco Soda Zitrone</i>	0,24 L	9
DRIVERS NEGRONI <i>Alk. freier Gin Martini Vibrante Dry Tonic</i>	0,24 L	11
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

BÜFFEL MOZZARELLA ^{G,H} <i>Paradeiservielfalt Basilikum</i>	18
LABEL ROUGE LACHS ^{D,G,L} <i>Curry Joghurt Limette</i>	21
	
GAZPACHO ^{A,O} <i>Erdbeeren Minze</i>	14
CREMESUPPE VON ZUCCHINI ^{G,O,R} <i>Jakobsmuschel</i>	14
	
IGEL STACHELBART ^{C,G,H} <i>Karfiol Ei Haselnuss Erdäpfel</i>	24
KALBSTAFELSPITZ ^{A,G,L,O} <i>Artischocke Eierschwammerl Erbsen</i>	32
SEESAIBLINGSFILET ^{A,D,G,H} <i>Wasabipüree Gurke Sesam</i>	28
	
MANDEL PANNA COTTA ^H <i>Erdbeeren Estragon Granola</i>	16
MARILLEN ^{A,C,G,H} <i>Topfen Lavendel</i>	16
GEDECK ^A <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
DINNER & CASINO <i>Vorspeise, Suppe, Hauptgericht und Dessert</i>	MIT GUTSCHEIN
GENUSS & CASINO <i>Vorspeise oder Suppe und Hauptgericht</i>	MIT GUTSCHEIN



VORSPEISEN

TATAR VOM BIO RIND ^{ACDGLMO}	21
<i>Avocado / Chiliaioli</i>	
CAESAR SALAD ^{ACGLMO}	14
<i>Dattelparadeiser / Croûtons / Parmesan</i>	
CAPRESE ^{G,H}	18
<i>Büffelmozzarella / Paradeiservielfalt / Basilikum</i>	
TRIESTER FISCHSUPPE ^{ADGLMO}	14
<i>Paradeiser / Fregola Sarda</i>	

HAUPTSPEISEN

GEBRATENER WOLFSBARSCH ^{DGL}	29
<i>Mediterranes Ofengemüse / Basilikumpesto</i>	
FILETSTEAK „CAFE DE PARIS“ ^{DGLMO}	44
<i>Brokkoli / Quetscherdäpfel</i>	
WIENER BACKHENDL ^{ACGLMO}	25
<i>Rahmgurkensalat</i>	
PASTA SHRIMPS ^{ABCGLO}	29
<i>Linguine / Paradeiser / Garnelen</i>	

BEILAGEN

MEDITERRANES OFENGEMÜSE ^{GL}	6
GETRÜFFELTE POMMES FRITTES	8
FRITTIERTE SÜSSKARTOFFEL	6
BEILAGENSALAT ^{LMO}	6
RAHMGURKEN ^{GLMO}	6
BASMATIREIS	6

KÄSE & DESSERT

VARIATION VOM KÄSE ^{CGHMO}	16
<i>Früchtebrot / Feigensenf</i>	
MANDEL PANNA COTTA ^H	16
<i>Erdbeeren / Estragon / Granola</i>	
MARILLEN ^{AC,G,H}	16
<i>Topfen / Lavendel</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 [°]	4,5
CAFÉ LATTE [°]	4,9
HEISSE SCHOKOLADE [°]	5,1
TASSE TEE <i>diverse Sorten</i>	4,7

BIERE

STIEGL GOLDBRÄU [°] DER KLASSIKER 0,33 L	5,1
NULL KOMMA JOSEF [°] ALKOHOLFREI 0,33 L	4,3
PAULANER HEFEWEIZEN [°] 0,5 L	5,5
OTTAKRINGER RADLER [°] ZITRONE 0,33 L	4,3

AFTER DINNER-COCKTAILS

ESPRESSO MARTINI <i>42 below Vodka Kaffeelikör Espresso</i>	14
AMARETTO SOUR <i>Amaretto di Saronno Zuckersirup Zitrone Orange</i>	14
PINA COLADA <i>Havana 3y. Rum Malibu Kokos Ananas</i>	14

AFTER DINNER

**IN VINO
VERITAS**

PRICKELNDES

ZERONIMO SPARKLING SAUVIGNON BLANC <i>Weingut Bayer Mittelburgenland Österreich</i> <i>Alkoholfreier Sektgenuss!</i>	0,75 L	42
PUR CIDRE 2021 ^{BIO} <i>Obsthof Mahrer Weinviertel Österreich</i> <i>Leichter Apfelschaumwein, macht Spass!</i>	0,75 L	38
EXTRA BRUT RESERVE ^{BIO} <i>Weingut Loimer Kamptal Österreich</i>	0,75 L	54
GROSSE RESERVE BRUT ROSÉ ^{BIO} <i>Weingut Graf Hardegg Weinviertel Österreich</i>	0,75 L	54
PROSECCO DOCG SUPERIORE BRUT ^{BIO} <i>Col de L'Utia Cantina Sacchetto</i>	0,75 L	54
PREFERENCE BRUT ODER ROSÉ <i>Domaine Etienne Oudart Champagne Frankreich</i>	0,75 L 0,375 L	76 44
JOYEUSE BRUT ^{BIO} <i>Domaine Chevauchet Champagne Frankreich</i>	0,75 L	76
BELLE DE NOIRS 2016 <i>Domaine Méal 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 2011 <i>Domaine Taittinger Champagne Frankreich</i>	0,75 L	290
BELLE EPOQUE ROSÉ 2013 <i>Domaine Perrier Jouet Champagne Frankreich</i>	0,75 L	340
CRISTAL BRUT 2014/2015 <i>Domaine Roederer Champagne Frankreich</i> <i>Der Liebling des Zaren!</i>	0,75 L	390
DOM PERIGNON 2012 <i>Domaine Dom Perignon Champagne Frankreich</i> <i>Der Erfinder des Champagners</i>	0,75 L	390
GREEN BRUT 2012 <i>Armand de Brignac Champagne Frankreich</i> <i>Bring sicher 1000 Follower!</i>	0,75 L	640
BRUT ROSÉ 2012 <i>Armand de Brignac Champagne Frankreich</i> <i>Damit bis du der Star auf allen Social Media Kanälen!</i>	0,75 L	640

S
E
L
B
B
U
B

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 2022 BIO
Bründlmayer | Langenlois | Kamptal

5,9

ZWEIGELT DAC 2022 BIO
Payr | Höflein | Carnuntum

5,2

SYRAH RESERVE 2019
Ceel | Rust | Leithaberg

6,3

PINOT NOIR 2022 BIO
G & H Heinrich | Gols | Neusiedlersee

6,3

LA DIEFESE 2021
Tennuta San Guido | Toskana | Italien

7,9

KLEINFLASCHE

0,375 L

GRÜNER VELTLINER FEDERSPIEL TERRASSEN 2022
Domäne Wachau | Dürnstein | Wachau

21

RIESLING HEILIGENSTEIN KAMPTAL DAC 2022
Weingut Bründlmayer | Langenlois | Wachau

31

SAUVIGNON BLANC 2022
Weingut Wohlmuth | Kitzreck | Südsteiermark

24

CHARDONNAY LORES 2022
Weingut Reinisch | Tattendorf | Thermenregion

26

BLAUFRÄNKISCH CLASSIC 2017 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 2022 BIO <i>Jurtschitsch Langenlois Kamptal</i>	29
GRÜNER VELTLINER OBERE STEIGEN 2022 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 2022 BIO <i>Graf Hardegg Seefeld-Kadolz Weinviertel</i>	36
RIESLING LOISERBERG 2021 BIO <i>Loimer Langenlois Kamptal</i>	46
RIESLING MORDTHAL 2021 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>	46
CHARDONNAY FELSENSTEIN 2022 BIO <i>Braunstein Purbach Leithaberg</i>	34
CHARDONNAY SELECT 2019 BIO <i>Wieninger Stammersdorf Wien</i>	47
CHARDONNAY LEITHAKALK 2020 <i>Kollwenz Frauenkirchen Neusiedlersee</i>	58
CHARDONNAY SAFFRAN 2020 BIO <i>Erwin Sabathi Leutschach Südsteiermark</i>	64
WEISSBURGUNDER VOLLMONDWEIN 2022 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 2021 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 2021 BIO <i>Reinisch Tattendorf</i> Thermenregion 0,375 l 39,00 1/16 l 7,10
TROCKENBEERENAUSLESE <i>Kracher Illmitz Neusiedlersee</i> 0,187l 24,00
PORTWEIN LBV 2018 <i>Quinta da Noval Porto</i> 1/16 l 6,10

WEISSWEIN (0,75L) **AUS ÖSTERREICH**

GRAUBURGUNDER STEIRISCHE KLASSIK 2021 BIO <i>Neumeister Straden Vulkanland</i>	43
GRAUBURGUNDER GRAUE GANS 2021 BIO <i>Pasler Jois Leithaberg</i>	39
PINOT GRIS RESERVE 2021 <i>Umathum Frauenkirchen Neusiedlersee</i>	48
SAUVIGNON BLANC HOCHSULZ 2019 BIO <i>Skoff Gamlitz Südsteiermark</i>	42
SAUVIGNON BLANC ZIEREGG 2019 BIO <i>Tement Berghausen Südsteiermark</i>	78
GELBER MUSKATELLER 2022 BIO <i>Taferner Göttlesbrunn Carnuntum</i>	34
WELSCHRIESLING 2022 BIO <i>Sattlerhof Gamlitz Südsteiermark</i>	34
WIENER GEMISCHTER SATZ 2022 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 2022 BIO 34
Bründlmayer | Langenlois | Kamptal

ROSA 2021 38
Umathum | Frauenkirchen | Neusiedlersee

ROTWEIN (0,75L) AUS ÖSTERREICH

ZWEIGELT 2022 29
Umathum | Frauenkirchen | Neusiedlersee

ZWEIGELT CARNUNTUM DAC 2022 BIO 29
Payr | Höflein | Carnuntum

ZWEIGELT DORNENVOGEL 2020 BIO 34
Glatzer | Göttelsbrunn | Carnuntum

SCHWARZ ROT 2020 96
Schwarz | Andau | Neusiedlersee

BLAUFRÄNKISCH EISENBERG 2022 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 2022 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 2019 BIO 46
Glatzer | Göttlesbrunn | Carnuntum

MERLOT 2022 36
Kramer | Falkenstein | Weinviertel

CABERNET SAUVIGNON UNGERBERG 2018 BIO 74
Prieler | Schützen am Gebirge | Leithaberg

SYRAH RESERVE 2019 34
Ceel | Rust | Leithaberg

ROTWEIN (0,75L) AUS ÖSTERREICH

WIENER TRILOGIE (ZW, CS, ME) 2016 BIO <i>Wieninger Stammersdorf Wien</i>	39
IN SIGNO LEONIS 2018 (BF, ZW, CS) <i>Heribert Bayer Neckenmarkt Mittelburgenland</i>	79
ZERONIMO LEONIS 2021 (BF, ZW, CS) ALKOHOLFREI <i>Heribert Bayer Neckenmarkt Mittelburgenland</i>	54
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

BAROLO DOCG 2018 BIO <i>Aziende Ceretto Piemont Italien</i>	105
CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG 2019 BIO <i>Tenuta Querciabella Toskana Italien</i>	56
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2018 <i>Tenuta Pian delle Vigne Toskana Italien</i>	104
DESIDERIO TOSKANA IGT 2018 BIO <i>Tenuta Avignonesi Toskana Italien</i>	95
CAIAROSSA ROSSO IGT 2016 BIO <i>Aria di Caiarossa Toskana Italien</i>	140
TIGNANELLO IGT 2020 <i>Tenuta Tignanello Toskana Italien</i>	210
ORNELLAIA BOLGHERI DOC SUPERIORE 2020 <i>Tenuta dell Ornellaia Toskana Italien</i>	450
SASSICAIA BOLGHERI SASSICAIA 2020 <i>Tenuta San Guido Toskana Italien</i>	420
TERRE BRUNE 2014 CARIGNANO DEL SULCIS <i>Cantina Santadi Sardinien Italien</i>	99
LA FOLIE 2021 BIO <i>Chateau Yvonne Loire Frankreich</i>	54
LE CLOS DES LANGRES MONOPOLE 2021 <i>D´Ardhuy Burgund Frankreich</i>	99
CROZES HERMITAGE 2021 BIO <i>Alain Graillot Rhone Frankreich</i>	99
CHATEAU CLOS ST. JULIEN 2015 BIO <i>Clos St. Julien Bordeaux Frankreich</i>	138
MARQUIS DE CALON 2018 <i>Chateau Calon Segur Bordeaux Frankreich</i>	79
CHATEAU COS D´ESTOURNEL 2008 <i>Chateau Cos d´Estournel Bordeaux Frankreich</i>	360
LE PILOU 2020 BIO <i>Olivier Pithon Languedoc Roussillon Frankreich</i>	82
PHINCA ABEJERA 2017 <i>Bodega Philar Rioja Spanien</i>	99
CAYUSE 2018 BIO <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.

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

