

GETRÄNKEEMPFEHLUNGEN

APERITIF

Limoncello Spritz	€ 7,50
Mancino Sakura	€ 8,90
Verjus mit Maracujasaft – alkoholfrei	€ 7,50
San Bitter 0,1 l alkoholfrei	€ 7,50

WEISSWEIN

2022er Chardonnay Heideboden Weingut Horvath · Gols · Burgenland	1/8l € 5,90
2022er Grüner Veltliner Kamptal Weingut Schloss Gobelsburg · Langenlois · Niederösterreich	1/8l € 5,40

ROSEWEIN

2022er Rose vom Cabernet Weingut Leberl · Großhöflein · Burgenland	1/8l € 5,40
--	-------------

ROTWEIN

2019er Sant'Antimo Rosso Weingut Collosorbo · Montalcino	1/8l € 5,90
2020er Blauer Zweigelt Weingut Jacqueline Klein · Andau · Burgenland	1/8l € 5,40

DINNER & CASINO MENÜ vom 12. April bis 08. Mai 2024

Cremiger Spargelsalat mit gebackenem Ei,
Frühlingskräutern und Frischkäse
Creamy asparagus salad with baked egg,
spring herbs and cream cheese



Asiatische Hühnersuppe
mit Ingwergemüse
Asian chicken soup
with ginger vegetables



Rinderfilet „Stroganoff“
mit Thymian-Knödel-Schnitte und wildem Brokkoli
Beef fillet "Stroganoff"
with thyme dumpling slices and wild broccoli

ODER

Filet vom Bodensee Hecht
im Sternanis-Sud mit jungen Kartoffeln und Fenchelgemüse
Fillet of Lake Constance pike
in star anis broth, young potatoes and fennel vegetables

ODER

Tagliatelle mit Bärlauch,
mariniertem Mozzarella, Pinienkernen und gelber Tomate
Tagliatelle with wild garlic,
marinated mozzarella, pine nuts and yellow tomatoe



Dessert von Himbeeren & Nougat
mit Haselnuss und Bauern-Joghurt
Dessert of raspberries & nougat
with hazelnut and farmer's yogurt