



## Menüvorschläge für Gruppen – September und Oktober 2017

Sehr geehrter Gast!

Im Anhang finden Sie unsere Dinner & Casino Menüvorschläge für Gruppen.

Das Dinner & Casino Package um nur € 59,- pro Person beinhaltet ein Glas Frizzante, ein exklusives 4-gängiges Dinner, € 20,- Begrüßungsjetons und 4 Glücks-Jetons (Ihre Chance auf einen Gewinn von € 7.777,-).

Aus organisatorischen Gründen möchten wir Sie bitten, sich im Namen der gesamten Gruppe für ein Menü (Vegetarier ausgenommen) zu entscheiden und dieses spätestens eine Woche vor dem reservierten Termin bekannt zu geben – herzlichen Dank!

Für die vegetarischen Gäste haben wir Menü 3 vorgesehen – das Dessert passt sich jedoch dem Gruppenmenüwunsch an.

Casino Restaurant FALSTAFF



Jacqueline Groiss  
Assistentin des Standortleiters



FALSTAFF

Restaurant im Casino Bregenz

## Menü I

### **Rind „Sülze vom Tafelspitz“**

Schwarze Nüsse / Sauerrahm / Jungzwiebeln



### **Landhendl „klare Essenz“**

Steinpilz / Schnittlauch / Nockerl



### **Kalb „geschmorte Haxe“**

Polenta / grünes Gemüse / Thymian



### **Joghurt „Schaumnockerl“**

Zwetschken / Baiser / Zitrone

## Menü II

### **Jakobsmuschel „roh mariniert“**

Blumenkohl / Curry / Dill



### **Kartoffel „Cremesuppe“**

Trüffel / Croutons / Schnittlauch



### **Zanderfilet „kross gebraten“**

Senf / Kraut / Rotwein Butter



### **Mokka „Terrine“**

weiße Schokolade / Beeren / Biskuit



FALSTAFF

Restaurant im Casino Bregenz

## Menü III (Vegetarisch)

### Brokkoli „im Ganzen gebraten“

Topfen / Kümmel / Buchweizen



### Ziegenquark „kleines Nockerl“

Spinat / Parmesan



### Risotto „mit Champagner“

Herbsttrompeten / Thymian / Belper Knolle



### Apfelstrudel „neu interpretiert“

Vanille / Rum / Haselnuss

## Menü „Deluxe“

(Aufpreis 25 € pro Person)

### Landente „2erlei“

Mandarine / Pistazie / Brioche



### Kabeljau „poschiert“

Aubergine / Croutons / Kresse



### Tomate „weiß und geist“

Basilikum / Crunch / Sherry



### Rind „Filet im Ganzen gebraten“

Zwiebelmarmelade / Kartoffel / Pilze



### Praline „kalt und warm“

Orange / Milch / Mandel

## Weinempfehlungen

### Weißwein

<b>Selection White</b> <b>2016er Falstaff Grüner Veltliner</b> Weingut Schloss Gobelsburg · Langenlois · NÖ	€ 27,00
<b>2016er Chardonnay</b> Weingut Ebner-Ebenauer · Poysdorf · NÖ	€ 28,80
<b>2015er Carnuntum Weiss</b> Grüner Veltliner · Weißburgunder · Welschriesling Weingut Trapl · Stixneusiedl · BGLD	€ 28,80
<b>2016er Sauvignon Blanc „Graben“</b> Weingut Leberl · Großhöflein · BGLD	€ 28,20

### Rotwein

<b>Selection Red</b> <b>2015er Falstaff Cuvée</b> Pinot Noir · St. Laurent · Zweigelt · Merlot Weingut Schloss Gobelsburg · Langenlois · NÖ	€ 33,00
<b>2015er Blauer Zweigelt DAC</b> Weingut Jacqueline Klein · Andau · BGLD	€ 27,00
<b>2015er Cabernet Sauvignon</b> Weingut Scheiblhofer · Andau · BGLD	€ 29,40
<b>2012er St. Laurent „Selection“</b> Weingut Juris · Gols · BGLD	€ 37,00
<b>2013er Blaufränkisch „Kalk und Schiefer“</b> Weingut Anita und Hans Nittnaus · Gols · BGLD	€ 39,00
<b>2013er Shiraz „100 days“</b> Weingut Keringer · Mönchhof · BGLD	€ 48,00
<b>2013er Merlot „100 days“</b> Weingut Keringer · Mönchhof · BGLD	€ 48,00
<b>2014er Cuvée „Maximus“</b> Cabernet Sauvignon · Merlot · Blaufränkisch Weingut Igler · Deutschkreutz · BGLD	€ 42,00

Auf Wunsch werden wir Ihnen gerne unsere umfangreiche Weinkarte zusenden.