



Liebe Restaurantgäste,
schön dass Sie da sind!

Freuen Sie sich auf kulinarische Köstlichkeiten und Gastfreundschaft, die von Herzen kommt!
Gerade aufgrund unserer Internationalität achten wir besonders auf das Regionale. Unsere
Gastronomie legt größten Wert auf österreichische Qualitäts-Produkte.

Dem Wunsch nach Lebensmitteln aus fairem Handel und biologischem Anbau tragen wir bewusst
Rechnung. Wir stehen mit Stolz zu den hervorragenden Produkten unserer Region und zu
unseren Bauern. Daraus zaubern wir, je nach Saison, Gerichte von den heimischen Fischen bis
zu klassisch internationaler Kost, die dem Flair des Casinos gerecht werden.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

„Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Produkten“



Light Delight: Vegetarische und leichte Alternativen
zu Vor- und Hauptspeisen finden Sie auf den folgenden Seiten.

KALTE VORSPEISEN UND SALATE

Heimisches Milchkalb „mariniertes Tatar“
Senf / Kartoffeln / schwarzer Trüffel
€ 18,50

Französische Gänsestopfleber „Torte“
Portwein / Brioche / Schokolade
€ 19,50

Marktfrischer Salat „Gemischt oder Blattsalat“
französisch / italienisch mariniert
€ 6,50



Neue Kartoffel „lauwarmer Salat“
Sommertrüffel / Radieschen / Parmigiano Reggiano
€ 11,50



SUPPEN

Gartenkräuter „Cremesuppe“
Gebeizter Lachs / Kaviar / Rosinen
€ 7,50

Weiderind „Consommé mit Gemüse Julienne“
Frittaten oder Leberspätzle
€ 5,50

ZWISCHENGÄNGE & VEGETARISCH

Donald Russel Rind „Tatar“
Rote Bete Essenz / Stör / Kaviar
€ 19,50

Büffel Ricotta „Gnocchi“
Sellerie / Brokkoli / eingelegte Pilze
€ 17,50



HAUPTSPEISEN FISCH & FLEISCH

Nordsee Seezunge „im Ganzen gebraten“
Kapern Zitronen Butter / Salzkartoffeln / Tomate
€ 36,50



Bodensee Zander „Filet gebraten“
Blumenkohl / Pfifferlinge / gekochter Grießknödel
€ 34,50



Salzwiesenlamm „Rücken in der Brioche Kruste“
Zwetschke / Artischocke / Topfengnocchi
€ 36,50

Ente „Entenbraten mit Lavendelkruste“
Fenchel / grüner Spargel / Pfirsich
€ 36,50

ab 2 Personen

Donald Russel Rind „Rib Eye Steak“
Schalotten Marmelade / Süßkartoffel / Café de Paris Sauce
€ 78,00

FALSTAFF „KLASSIKER“

Milch Kalb „Wienerschnitzel vom Rücken“

Petersilienkartoffeln / Preiselbeeren / Zitrone

€ 21,00

Argentinisches Rindfilet 180g „Surf & Turf“

2 Stück Riesengarnelen / Speckbohnen / knusprige Potato Wedges /
Sauce Hollandaise

€ 31,00

ARGENTINISCHES RIND VOM GRILL

Filetsteak 200 g

€ 32,00

Filetsteak 250g

€ 39,00

Entrecôte 300g

€ 34,00

**Ihr Filetsteak oder Entrecôte wird mit einer Beilage und einer Sauce serviert.
Sie können sich Ihre gewünschte Beilage und Sauce aus den unten angeführten
Auswahlmöglichkeiten aussuchen.**

Beilagen:

Bratkartoffeln / Pommes Frites / Potato Wedges /
Kartoffelgratin / Gemischter Salat

Saucen:

Sauce Hollandaise / Sauce Béarnaise /
Pfefferrahmsauce / Kräuterbutter

DESSERTS & KÄSE

Beerensalat „frisch und geeist“

Balsamico / Joghurt / Olive

€ 11,50

Sorbets „3erlei hausgemachte Sorbets“

Beeren / Hippe

€ 9,50

Wälder Schokolade „Gsig Torte geeist“

Haselnuss / Beeren / Mocca

€ 11,50

Ausgesuchte Rohmilchkäse

Trauben / Nüsse / Feigensenf

€ 16,50

HEISSGETRÄNKE

Kaffee	€ 2,90
Espresso	€ 2,90
Doppelter Espresso	€ 3,80
Cappuccino	€ 3,50
Latte Macchiato	€ 3,70
Heiße Schokolade	€ 4,80
Diverse Teesorten Früchtemischung, Hagebutte, Kamille, Pfefferminz, Schwarztee „Darjeeling“, Grüntee, Verveine	€ 2,90

DIGESTIF

Adlerbrand Orangen-Obstler	2 cl € 4,50
Adlerbrand Muskattraube	2 cl € 4,50
Adlerbrand Gravensteiner	2 cl € 4,50
Adlerbrand Wildkirsch	2 cl € 5,80
Adlerbrand Marille	2 cl € 5,80
Adlerbrand Quitte	2 cl € 5,80
Reisetbauer Himbeere	2 cl € 7,20
Reisetbauer Vogelbeere	2 cl € 6,50
Reisetbauer Williams	2 cl € 5,20
Grappa Monprà Prime neve, Berta (1,5 lt. Magnum)	2 cl € 6,00
Grappa Tignanello, Piero Antinori	2 cl € 7,00
Cognac VSOP Hennessy	2 cl € 5,80
Armagnac Janneau	2 cl € 5,80
Jaime I "Reserva" de La Familia Miguel Torres, Spanien	2 cl € 7,00