

GETRÄNKEEMPFEHLUNGEN

APERITIF

| | |
|---|--------|
| Schilchersekt 0,1 l, Weingut Langmann | € 5,50 |
| O'Porto (4 cl weisser Portwein mit Tonic) | € 5,90 |
| San Bitter 0,1 l, alkoholfrei | € 5,80 |

WEISSWEIN

| | |
|--|--------|
| Riesling Lössterassen DAC 1/8l | € 4,50 |
| Weingut Buchegger, Dross, Kamptal Jg2009 | |

ROSÉWEIN

| | |
|---|--------|
| Rosito 1/8l | € 4,20 |
| Weingut Hartl, Reisenberg, Thermenregion, NÖ Jg2010 | |

ROTWEIN

| | |
|---|--------|
| Pica Broca 1/8l | € 4,80 |
| Domaine La Sauvageonne, Languedoc Frankreich 2005 | |

DINNER & CASINO

vom 22. Februar 2012 bis 06. März 2012

Tafelspitz vom Rind
mit Kürbiskernen und Gemüse Couscous
Boiled beef served with
pumpkin seed and vegetable couscous



Rinderkraftbrühe
mit Gemüse-Kalbsnockerl
Beef broth with
veal and vegetable dumpling



Maishuhnbrust mit Honig-Orangen und Molasses glaciert
serviert mit getrocknetem Früchte-Basmati Reis
Corn-feed chicken breast served with
dried fruit Basmati rice and Molasses orange glaze

ODER

„Coquilles St.Jacques“
poschierte Jakobsmuscheln mit Champignon-Weißwein Sauce
serviert mit Kartoffel-Lauchpüree
poached scallops with a mushroom white wine sauce
served with potato puree and leeks



Pralinen Panna Cotta
mit hausgemachtem Früchtesorbet
Panna Cotta
with home made fruit sorbet