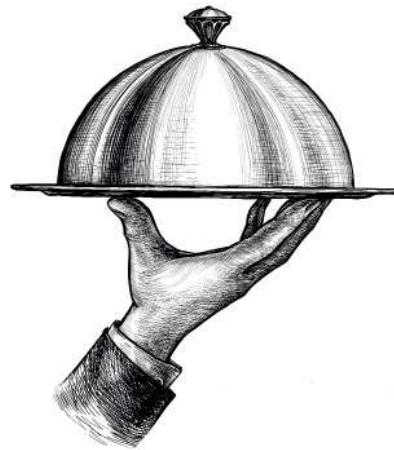

Herzlich willkommen!



CUISINO

Aperitifs & Pre-Dinner Cocktails

ROCKING RIBISEL o 0,15 l 6,4

Prosecco Cantine Sacchetto DOC
Spumante Brut | Ribiselpüree

MUNICH MULE 0,2 l 8,4

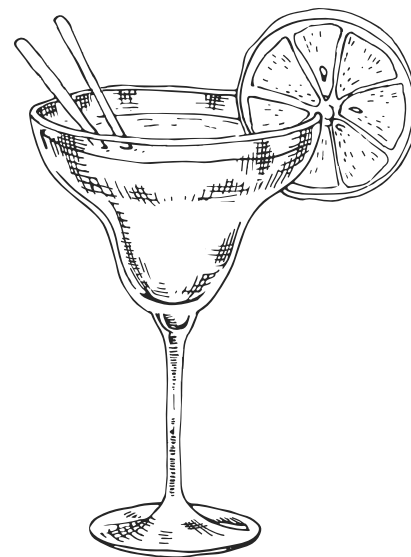
Beefeater Gin | Limettensaft | Gurkensirup
Fever Tree Ginger Beer

ABENDSONNE 0,2 l 8,6

Absolut Vodka | Select Aperitivo | Maracuja-
sirup | Zitronensaft | Schweppes Bitter Lemon

COCO-MANGO FLIP ALKOHOLFREI 0,2 l 6,2

Mango-, Orangen- & Zitronensaft
Kokospüree



[Craft-]Bierempfehlungen

JAIL BREAK
NEW ENGLAND IPA A 0,33 l 5,2

Fruchtbombe im trendigen Stil der US-Ostküste von Next Level Brewing, Wien | durch extrem viel Aromahopfen so unglaublich fruchtig, dass es schon fast an spritzigen Fruchtsaft erinnert und ohne übermäßig hopfenbitter zu sein

ABC-Doppelstaatsmeister 2019 & 2018 in der Kategorie N.E.I.P.A.

**GOLD FASSL
ROTES ZWICKL**
VOM FASS A 0,3 l 3,9

eine Rarität der Ottakringer Brauerei, die es nicht in der Flasche gibt | naturtrüb mit rot-brauner Farbe | karamelliges Malzaroma | ausgewogener Geschmack | milde Rezenz

Perfekter Begleiter klassisch-österreichischer Speisen.
Warnung: SEHR süffig!

WALDBIER 2019
EDITION ELSBEERE A 0,33 l 5,7

besondere Rarität unter den heimischen Spezialbieren einmalig gebraut in kleinen Mengen von Axel Kiesbye in Obertrum | im Aroma erinnert dieses blumige Rotbier an Marzipan & Waldbeeren, am Gaumen dann trocken an Tonic

Ein wahrer Schatz!

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

MENÜ ROUGE

LACHSFORELLE 'VOM GUT DORNAU'

Carpaccio | Tartare | Forellenkaviar ACDGLO

KRAFTSUPPE VOM WEIDERIND

Kalbsleberpofesen | Gemüsewurzeln ACDGLO

PERLHUHNBRUST SUPREME

Steinpilzcreme | Sellerie
wilder Broccoli GLO

WEISSE SCHOKOLADE & JOGHURT

Holunderbeere | Rum-Topfeneis ACGHO

MENÜ NOIR

VITELLO TONNATO 'KLASSISCH-MODERN'

Kalbstafelspitz rosa | Tuna ACDGLNO

PETERSILIENWURZEL & BLATT

Creme & Schaum | Croutons ACGLO

ZANDER 'SZEGEDINER'

Spitzkraut | roter Spitzpaprika
Püree DGLMO

ZITRONENTARTE

Knuspercrumble | Beerenröster ACGHO

à la carte Menü pro Person 52 | Gedeck pro Person 2,9

Weinempfehlung

Dieses Monat begleiten wir unser Dinner & Casino Menü mit edlen Tropfen vom namhaften Winzerhof Familie Dockner am Fuße des Göttweiger Bergs im Weinbaugebiet Kremstal.

	1/8 l	0,75 l
DOCK GEMISCHTER SATZ 2018	4,5	26
firsch fruchtig intensiv o		

.....

GRÜNER VELTLINER GÖTTWEIGER BERG 2019	4,9	29
gelbe Apfelfrucht & Honigmelone feine Fruchtsüße ein wahres Trinkvergnügen o		

oder

BURGUNDER CUVEE (PN SL) 2017	5	30
reife Kirschfrucht Röstaromen nussiger Touch 90 Falstaff Punkte o		

.....

ROSE SPARKLING	0,1 l	0,75 l
fruchtig leicht unkompliziert o	4,9	29

Weinbegleitung

3 WEINE o 13,9


Mit dem Genuss unserer Weinbegleitung haben Sie die Chance auf den Gewinn einer Magnumflasche unserer Weingüter des Monats.

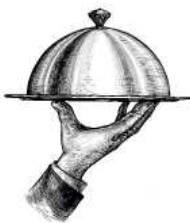
Details dazu erhalten Sie von unseren MitarbeiterInnen.



Suppen

KRAFTSUPPE
VOM WEIDERIND 7
 Kalbsleberpofesen
 Gemüswurzeln ACDGLO

**PETERSILIEN-
 WURZEL & BLATT**  7
 Creme & Schaum
 Croutons ACGLO



Beilagen

SCHMORGEMÜSE G 4,5

**BUNTER
 BLATTSALAT** HO 5,5

**ERDÄPFEL-
 VOGERLSALAT** LO 5,5


POTATO WEDGES A 4,5

**KARTOFFEL-
 SCHNITTLAUCH-
 PÜREE** G 4,5

GEDECK 2,9
 Brot, Aufstrich & Butter AG

Vorspeisen

LACHSFORELLE 'VOM GUT DORNAU' 16
 Carpaccio | Tartare | Forellenkaviar ACDGLO


BURRATA „CREMIGE DELIKATESSE“  12
 Capri's Tomatenkult | Basilikum | Balsamico ACGH

VITELLO TONNATO 'KLASSISCH-MODERN' 16
 Kalbstafelspitz rosa | Tuna ACDGLNO

Hauptspeisen

ZANDER 'SZEGEDINER' 25
 Spitzkraut | roter Spitzpaprika | Püree DGLMO

PERLHUHNBRUST SUPREME 24
 Steinpilzcreme | Sellerie | wilder Broccoli GLO

GEMÜSE WOK - VEGAN  19
 8x Gemüse | Zitronengras | Ingwer | Cashews
 Koriander | Basmatireis HFN

Cuisino Klassiker

FILET VOM ANGUS RIND 34
 200g Filetsteak | Kartoffel-Schnittlauchpüree
 Gemüse | Pfeffersauce ACDGLMO

WIENER KALBSSCHNITZEL 21,5
 Kartoffel-Vogerlsalat ACGLO

Desserts

WEISSE SCHOKOLADE & JOGHURT
Holunderbeere | Rum-Topfeneis ACGHO

ZITRONENTARTE
Knuspercrumble | Beerenröster ACGHO

EISKAFFEE ACG oder **EISSCHOKOLADE** ACFG

9 KRACHER
GRAND CRU GO **9**
Affineur-Edelschimmelkäse
mit Beerenauslese von
Alois Kracher verfeinert

4,8
VORARLBERGER **9**
BERGKÄSE GO
Hartkäse aus
g.U. Bregenzerwald

Für Connaisseurs

RUM 2 cl & SCHOKOLADENFLIGHT 3X3 14,9

Coruba Rum Cigar 12 yrs. & Valrhona Himbeere F
Ron Abuelo 12 yrs. Valrhona Noir Orange F
Ron Vacilon Anejo 18 yrs. Valrhona Zartbitter F



Zum Abschluss

Edelbrand		Rum	4 cl
Reisetbauer	2 cl	Cuba	
WILLIAMSBIERNE	3,6	RON VACILON 18 YRS.	16
ZWETSCHKE	3,5	Jamaica	
KIRSCHKE	3,8	CORUBA CIGAR 12 YRS.	9
MARILLE	3,6	Panama	
HIMBEERE	5,5	RON ABUELO 12 YRS.	10
VOGELBEERE	9	Venezuela	
TRESTER	4	PAMPERO ANIVERSARIO	7,9
Edelbrand		DIPLOMATICO RESERVA	
Gölles	2 cl	ANEJO 8 YRS.	7,9
ALTER APFEL	3,5	Peru	
KRIECHERL	4,5	MILLONARIO SOLERA	
MARILLE	4,5	15 RESERVA ESPECIAL	11
Grappa & Trester	2 cl	Guatemala	
TIGNANELLO ANTINORI	5,5	RON ZACAPA CENTENARIO	
Marchese Antinori Florenz		SOLERA 23 YRS.	11
TRESTERBRAND RESERVE	4,8	RON ZACAPA CENTENARIO	
Weingut Salzl Illmitz		XO GRAN RESERVA ESP.	18

Heißgetränke

KLEINER ESPRESSO 	
BRAUNER G	2,8
GROSSER ESPRESSO 	
BRAUNER G	4,2
MELANGE 	
VERLÄNGERTER	3,5
CAPPUCCINO	
mit Milchschaum G	3,5
mit Schlagobers G	3,7
HEISSE SCHOKOLADE G	3,2
TEE KÄNNCHEN	
RONNEFELDT	3,2
Assam Bari Earl Grey	
Green Dragon Jasmin Gold	
Bergkräuter Minze	
Kamille Zitronenverbene	

Regional genial

Preiß Wein & Obstkultur

prämierte Premiumsäfte aus dem Traisental

JONAGOLD APFELSAFT	0,25 l	3,8
WILLIAMS BIRNENNEKTAR	0,25 l	3,9
MARILLENNEKTAR	0,25 l	3,9

Weingut Dopler

Tattendorf | Thermenregion

TRAUBENSAFT VOM ST. LAURENT o	0,25 l	3,5
--	--------	------------

Bärnstein

Natürlicher Muntermacher aus St. Pölten
aus grünem Rohkaffee

DIRNDL	0,33 l	3,5
mit Dirndl, Hibiskus, Holunderblüten & Verjus		

QUITTE	0,33 l	3,5
mit Quitte, Apfel & Verjus		



Glücksbringer

TRINKT GLÜCK	0,2 l	3,6
Klee-Erfrischungsgetränk		
GIN GLÜCK	0,24 l	9,5
4cl Tanqueray Ten Gin & Trinkt Glück		

Bier

vom Fass

OTTAKRINGER HELLES	0,2 l	3,3
mehrfach prämiertes, ausgewogenes Märzenbier A	0,3 l	3,7

GOLD FASSL ROTES ZWICKL	0,2 l	3,5
naturtrüb, malzbetont, süffig & mild A	0,3 l	3,9

ORIGINAL RADLER	0,3 l	3,7
Ottakringer Helles & Almdudler A		

aus der Flasche

PAULANER HEFE-WEISSBIER	0,5 l	4,8
eines der beliebtesten Weizen- biere der Welt und Nr. 1 in Deutschland A		

NULL KOMMA JOSEF	0,33 l	3,7
alkoholfrei A		

Alkoholfrei

RÖMERQUELLE	0,33 l	3,2
prickelnd still	0,75 l	7,2

COCA-COLA	0,33 l	3,5
Classic Light Zero		

FANTA SPRITE	0,33 l	3,5
ALMDUDLER	0,35 l	3,5

RAUCH FRUCHTSÄFTE	0,2 l	3,5
diverse Sorten		

RED BULL ORGANICS BIO	0,25 l	4,5
Tonic Bitter Lemon Ginger Ale Simply Cola		

CARPE DIEM KOMBUCHA	0,25 l	3,5
Classic		



Perlen

	0,11
MOËT & CHANDON CHAMPAGNER BRUT IMPÉRIAL o	11,5
SZIGETI GRÜNER VELTLINER BRUT o	5,5
CANTINE SACCHETTO PROSECCO DOC SPUMANTE BRUT o	5,5
AUSTRO-BELLINI	6,3
Szigeti Grüner Veltliner Brut & Preiß Marille o	
LA POIRE - DIE BIRNE	11,9
Moët & Chandon Champagner Brut Impérial & Preiß Birne o	

Offene Weine

Weiß

1/8 l

GRÜNER VELTLINER & FRIENDS 2018 Aumann Tribuswinkel Thermenregion o	3,9
GELBER MUSKATELLER 2017 Sommer Donnerskirchen Burgenland o	5,9
SAUVIGNON BLANC 2018 Polz Spielfeld Südsteiermark DAC o	5,9
RIESLING TERRASSEN FEDERSPIEL 2018 Domäne Wachau Dürnstein Wachau o	4,9

Rot

1/8 l

ZWEIGELT CS 2017 Aumann Tribuswinkel Thermenregion o	4,5
BLAUFRÄNKISCH CLASSIC 2017 Reumann Deutschkreutz Mittelburgenland DAC o	3,9
CABERNET SAUVIGNON SELECTION 2018 Salzl Illmitz Burgenland o	4,9
WIENER TRILOGIE (ZW CS ME) 2016 Wieninger Stammersdorf Wien o	5,9

Spritziges

1/4 l

G'SPRITZTER weiß rot o	3,4
APEROL SPRITZER o	4,9
HUGO Weißwein Holunder Soda Limette Minze o	4,9

Lust auf mehr?

Für eine große Auswahl an
Flaschenweinen fragen Sie
bitte nach unserer Weinkarte.

Allergeninformation

Unter Berücksichtigung der Allergen-informationsverordnung 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 Krebs- & Krustentiere 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.