

GETRÄNKEEMPFEHLUNGEN

APERITIF

Lillet mit Melone	€ 7,10
Sekt mit Granatapfel	€ 5,80
Verjus mit Maracujasaft - alkoholfrei	€ 5,90
Weingut Fischer · Thermenregion · Niederösterreich	
O'Porto Royal (4 cl rose Portwein mit Tonic)	€ 6,50
San Bitter 0,1 l alkoholfrei	€ 5,80

WEISSWEIN

2018er Sauvignon Blanc	1/8l	€ 4,80
Weingut Leberl · Großhöflein · Burgenland		
2017er FALSTAFF Grüner Veltliner	1/8l	€ 4,70
Weingut Schloss Gobelsburg · Langenlois · Niederösterreich		

ROSEWEIN

2018er Rosito	1/8l	€ 4,50
Weingut Toni Hartl · Reisenberg · Burgenland		

ROTWEIN

2017er Golser Merlot	1/8l	€ 4,80
Weingut Allacher · Gols · Burgenland		
2016er FALSTAFF Cuvée	1/8l	€ 5,50
Pinot Noir · St. Laurent · Zweigelt · Merlot		
Weingut Schloss Gobelsburg · Langenlois · Niederösterreich		

DINNER & CASINO
vom 04. Bis 17. September 2020

Tatar vom Weiderind

mit geräucherter Eidottercreme, Schwarzbot und Portulak
Beef Tartare
with smoked Egg Yolk Cream, black Bread and Purslane



Schaumsuppe vom roten Curry

mit gebratenem Gemüse und Shiitake
Red Curry Foam Soap
with fried Vegetables and Shiitake



Rosa gebratene Milchkalb

mit geschmortem Gemüse, Kräuterseitling und Kartoffel-Nussbutter
Medium roasted Local Veal
with braised Vegetables, King Oyster Mushroom and Potato-Nut-Butter

ODER

Paella von Edelfischen

mit Krustentierschaum, Safran und Zuckerschote
Game Fish Paella
with Crustacean Foam, Saffron and Sugar Snap Peas

ODER

Steak von der roten Bete

mit Hollandaise, Himbeere und Sauerrahm
Beetroot Steak
with Hollandaise, Raspberry and Sour Cream



Dessert von der Vollmilch Schokolade

mit Gewürzbirnen und Pinienkernen
Dessert of Whole Milk Chocolate
with spiced Pears and Pine Nuts