

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 18. September bis 01. Oktober 2020

Gebackener Tintenfisch

mit Tomaten Chutney, Wildkräutern und Safran Aioli
Baked Squid
with Tomato Chutney, Wild Herbs and Saffron Aioli



Suppe vom Hokkaido Kürbis

mit Kernöl und Croutons
Hokkaido Pumpkin Soup
with Seed Oil and Croutons



Geschmortes vom Weiderind

mit Speck, Pilzen, Brokkoli und Grießkräuterknödel
Braised from Local Veal
with Bacon, Mushrooms, Broccoli and Semolina Herb Dumplings

ODER

Tranche vom Lachs

mit Teriyaki Sauce, gebratenem Chinakohl und Sesam
Salmon Tranche
with Teriyaki Sauce, fried Chinese Cabbage and Sesame

ODER

Rote Bete Taleggio Tortellini

mit Joghurt und Zitrone
Beetroot Taleggio Tortellini
with Yogurt und Lemon



Crème Brûlée

mit grünem Apfel und Zitronengras
Crème Brûlée
with green Apple and Lemongrass