

GETRÄNKEEMPFEHLUNGEN

APERITIF

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 03. bis 15. September 2021

Vitello Tonnato

mit Sauerrahm, Kapern und Rucola

Vitello Tonnato with Sour Cream, Capers and Rocket



Kürbis Schaumsuppe

mit süß-saurem Chutney, Kokos und Ingwer

Pumpkin Foam Soup
Sweet and Sour Chutney, Coconut and Ginger



Filet vom Duroc Schwein

mit Thymianjus, weißer Bramata und gegrillter Zucchini

Fillet of Duroc Pork
Thyme Jus, white Bramata and grilled Courgette

ODER

Paella von Edelfischen

mit Noilly Prat Sauce, Safran und getrockneter Tomate

Fish Paella with Noilly Prat Sauce, Saffron and dried Tomato

ODER

Quiche von Waldpilzen

mit Petersilie, Bergpfeffercreme und Schwarzwurzel

Quiche of wild Mushrooms
Parsley, Mountain Pepper Cream and black Salsify



Crème Brûlée von der weißen Schokolade

mit Heidelbeeren und karamellisierten Haselnüssen

White Chocolate Crème Brûlée
Blueberries and caramelized Hazelnuts