

GETRÄNKEEMPFEHLUNGEN

APERITIF

Sekt mit Granatapfel	€ 5,80
Verjus mit Maracujasaft - alkoholfrei	€ 4,80
Weingut Tement · Berghausen · Südsteiermark	
O'Porto (4 cl weisser Portwein mit Tonic)	€ 6,50
San Bitter 0,1 l alkoholfrei	€ 5,80

WEISSWEIN

2017er Sauvignon Blanc Graben	1/8l	€ 4,80
Weingut Leberl · Großhöflein · Burgenland		

2017er Riesling Konglomerat	1/8l	€ 4,70
Weingut Buchegger · Dross · Niederösterreich		

ROSEWEIN

2017er Kalmuck Pink	1/8l	€ 4,00
Weingut FJ Gritsch · Wachau · Niederösterreich		

ROTWEIN

2015er Blaufränkisch Fölligberg	1/8l	€ 4,50
Weingut Leberl · Großhöflein · Burgenland		

2015er FALSTAFF Cuvée	1/8l	€ 5,50
Pinot Noir · St. Laurent · Zweigelt · Merlot		
Weingut Schloss Gobelsburg · Langenlois · Niederösterreich		

DINNER & CASINO

vom 10. Oktober bis 16. Oktober 2018

Ziegenfrischkäse „roh mariniert“

Kümmel / Rote Bete / geräucherte Forelle
Goat Cream Cheese "raw marinated"
Caraway / Beetroot / Smoked trout



Karotten „mit Ingwer und Zitronengras“

Basilikum / Blätterteig / Mohn
Carrots "with Ginger and Lemongrass"
Basil / Puff pastry / Poppy seeds



Kabeljau „pochiert“

Fenchel / Tomaten / Fuccacia
Cod "poached"
Fennel / Tomatoes / Fuccacia

ODER

Rinderbäckchen „geschmort“

Blumenkohl / Maronen / Kürbis
Bovine Cheeks "braised"
Cauliflower / Chestnuts / Pumpkin



Caneles „französisches Cafe Gebäck“

Birne / Schokolade / Honig
Caneles "French Pastry"
Pear / Chocolate / Honey

Dinner & Casino Package € 69,- pro Person

Sie erhalten ein Glas Frizzante, ein exklusives 4-gängiges Dinner,
€ 20,- Begrüßungsjetons und 4 Glücks-Jetons

Casino Restaurant FALSTAFF

Platz der Wiener Symphoniker 3, 6900 Bregenz
Tel.: +43 5574 45127-12500, falstaff@casinos.at, www.falstaffbregenz.at