



Menüvorschläge für Gruppen – August, September und Oktober 2020

Sehr geehrter Gast!

Im Anhang finden Sie unsere Dinner & Casino Menüvorschläge für Gruppen.

Das Dinner & Casino Package um nur € 69,- pro Person beinhaltet ein exklusives 4-gängiges Dinner, € 20,- Begrüßungsjetons, ein Glas Frizzante und 4 Glücks-Jetons (Ihre Chance auf einen Gewinn von € 7.777,-).

Aus organisatorischen Gründen möchten wir Sie bitten, sich im Namen der gesamten Gruppe für ein Menü (Vegetarier ausgenommen) zu entscheiden und dieses spätestens eine Woche vor dem reservierten Termin bekannt zu geben – herzlichen Dank!

Für die vegetarischen Gäste haben wir Menü 3 vorgesehen – das Dessert passt sich jedoch dem Gruppenmenüwunsch an.

Casino Restaurant FALSTAFF



Elisabeth Jutz
Assistentin des Standortleiters



FALSTAFF

Restaurant im Casino Bregenz

Menü I

Gebackene Garnele

auf Mango Chinakohlsalat mit Sesam Soja Dressing



Consommé vom Rind

mit Grießkräuterknödel und altem Sherry



Gefüllte Maishendlbrust

mit Pfifferlingen, Petersiliencreme und Kartoffel Nussbutter



Crème brûlée

mit Himbeeren, Ingwer und Erdnuss Crumble

Menü II

Carpaccio vom Almochsen

mit lauwarmen Pilzsalat, Rucola, Pinienkernen und Mimolette



Weißer Tomatensuppe

mit Büffelmozzarella und Estragon



Eismeer Saibling

mit Oliven Öl Fond, Basilikum und Artischocke



Schnitte von Passionsfrucht und weißer Schokolade

mit Macadamia Nuss

Casino Restaurant FALSTAFF

Platz der Wiener Symphoniker 3, 6900 Bregenz,

Tel.: +43 (0)5574/45127-12500, Telefax: +43 (0)5574/45127-12510

falstaff@casinos.at, www.falstaffbregenz.at

Menü III (Vegetarisch)

Gelbe Ananas Tomate

mit Bergkäse, grünem Pfeffer und Marille



Kokos Karottensuppe

mit Mango und Chili



Falafel mit Aubergine,

Sesam und Soja



Tartelette von der Zitrone

mit Himbeeren und Champagner Sorbet

Menü „Deluxe“

(Aufpreis 25 € pro Person)

Mariniertes Thunfisch Sashimi

mit Apfel, Gurke und Junglauch



Melonen Kaltschale

mit gebackener Garnele und Minze



Gebratene Taubenbrust

mit Heumilch und eingelegter Kirsche



Rosa gebratenes Milchkalb

mit gebratenen Steinpilzen und Zitronen Thymian Gnocchi



Dessert von der Marille

mit Kokos und Buchweizen

Weinempfehlungen

Weißwein

Selection White	€ 27,00
2017er Falstaff Grüner Veltliner Weingut Schloss Gobelsburg · Langenlois · NÖ	
2018er Chardonnay Heideboden	€ 27,00
Weingut Horvath · Gols · BGLD	
2018er Sauvignon Blanc	€ 28,80
Weingut Leberl · Großhöflein · BGLD	
2018er Rotgipfler „Rasslerin“	€ 28,80
Weingut Krug · Gumpoldskirchen · NÖ	

Rotwein

Selection Red	€ 33,00
2016er Falstaff Cuvée Pinot Noir · St. Laurent · Zweigelt · Merlot Weingut Schloss Gobelsburg · Langenlois · NÖ	
2018er Blauer Zweigelt DAC	€ 27,00
Weingut Jacqueline Klein · Andau · BGLD	
2017er Primitivo Di Manduria Zolla	€ 29,40
Vigneti del Salento · Manturia · Italien	
2014er LE Petit	€ 28,80
Cabernet Sauvignon · Merlot Weingut Leberl · Großhöflein · BGLD	

Auf Wunsch werden wir Ihnen gerne unsere umfangreiche Weinkarte zusenden.