



## Menüvorschläge für Gruppen – November und Dezember 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

### Leicht gebeizter Fjordlachs

mit Hokkaido Kürbis, Kernöl und Vogelmiere



### Consommé vom Freiland Huhn

mit Grießknödel, Kräuter und Gemüse



### Entrecôte vom Jungbullen

mit Morcheln, Nussbutter Knödel und Wirsing



### Mousse von der Manjari Schokolade

mit Blutorange, Erdnüsse und Karamell

## Menü II

### Geräucherte Entenbrust

mit Bratapfel, Chicorée und Bergpfeffer



### Kraftbrühe vom Rind

mit Markknödel, rote Beete und altem Sherry



### Gebratener Eismeer Saibling

mit Zitronen Beurre Blanc, Gnocchi und Spinat



### Lebkuchenschnitte

mit Heumilch, Honig und Birne

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)**

**Geschmorte und rohe goldene Beete**  
mit Hummus, Dukkah und Mandarine



**Cremesuppe von der Maroni**  
mit Sellerie, weißer Portwein und Knäckebrötchen



**Schlutzkrapfen in Nussbutter geschwenkt**  
mit schwarzem Trüffel, Petersilie und Bergkäse



**Powidl Tascherl**  
mit Zimt Eis, Glühwein und Birne

## **Menü „Deluxe“**

(Aufpreis 25 € pro Person)

**Tatar vom Almochsen**  
mit Perigord Trüffelcreme, gereifter Parmesan und Wildkräutern



**Einmachsuppe von der Bauernente**  
mit Quitte, Entenleber und Bauernbrot



**Argentinische rote Garnele**  
mit Kokos, Tom Ka Gai und Cashew Nüssen



**Gebratener Hirschrücken**  
mit Sellerie, Glühwein und Birne



**Dessert vom Blaumohn**  
mit Preiselbeeren Buttereis, weißer Schokolade und Haselnuss

## Weinempfehlungen

### Weißwein

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

### Rotwein

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

Auf Wunsch werden wir Ihnen gerne unsere umfangreiche Weinkarte zusenden.