

CUISINO WIEN

Das Restaurant im Casino Wien

Gemeinsam mit meinem Team liegt unser Anspruch darin, saisonale und hochwertige Produkte zu raffinierten Gerichten zu kombinieren. Durch die sorgfältige Auswahl der Zutaten und deren liebevolle Zubereitung möchte ich sicherstellen, dass Ihr Besuch im Cuisino Wien auf jeden Fall ein kulinarischer Gewinn ist.

Ihr Lukas Olbrich
Küchenchef im Cuisino Wien

6-GANG DEGUSTATIONSMENÜ aus den Dinner & Casino Menüs	79,00
WEINBEGLEITUNG	24,00

VORSPEISEN

BEEF TARTAR 100g mit hausgemachtem Brioche dazu Stunden-Ei und Chili-Grüner Pfeffer Mayonnaise	19,00
LACHS TATAKI Joghurt Curry Kaviar	12,00
KÜRBIS GNOCCHI Parmesan Petersilie Kürbiskern	12,00

SUPPEN

KARFIOLCREMESUPPE Haselnuss	7,00
WILDCONSOMMÉ Wacholder	7,00

STEAKS

LADIE´S CUT 150G*	31,00
GENTLEMAN´S CUT 200G*	37,00
CHÂTEAUBRIAND*	73,00
für zwei Personen am Tisch tranchiert	
FEUER & FLAMME pro 2er Tisch	15,00
lassen Sie sich Ihr Steak am Tisch flambieren	
SURF & TURF	
Upgraden Sie Ihr Steak nach Wahl mit Garnelen	pro Stück: 3,00

BEILAGEN

RÖSTGEMÜSE	4,00
SÜSSKARTOFFELPOMMES	5,00
mit Knoblauch und Petersilie	
GETRÜFFELTE PARMESAN POMMES	6,00

*Zu allen Steakgerichten servieren wir eine saisonale Garnitur.

HAUPTGANG

PERLHUHNBRUST Pecorino Petersilienwurzel	27,00
WEISSES WALLERFILET Bisque Pastinaken Bulgur	27,00
BERGKÄSERAVIOLI Brennnessel Sellerie Steinpilz	22,00

DESSERT

KÜRBIS CRÈME BRÛLÉE Dattel-Topinambur Orange	9,00
SCHOKOLADENTARTE VON DER ZOTTER NOBELBITTER Maroni Preiselbeer	9,00
KÄSETELLER VON DER KÄSEREI LINGENHEL 3 verschiedene Sorten Käse mit hausgemachten Chutney	16,00