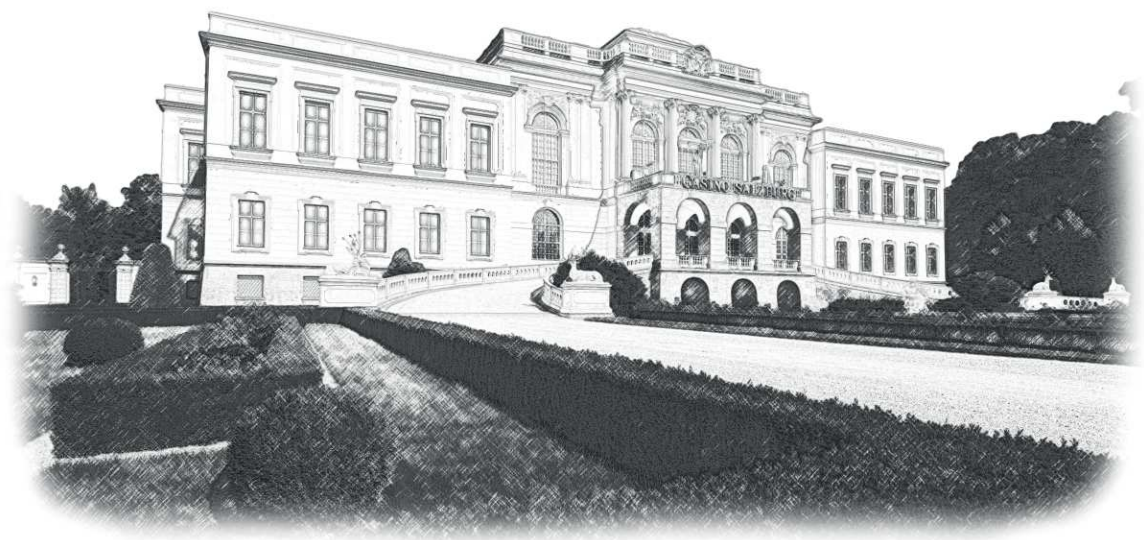


---

# Herzlich willkommen!

---



  
CUISINO

# CUISINO

*„Herzlich willkommen im Schloss Klesheim!  
Freuen Sie sich auf Gastfreundschaft, die von Herzen kommt!  
Unser Küchenchef Matthias Irresberger legt größten Wert auf österreichische  
Qualität von lokalen Landwirten und steht mit Stolz zu den hervorragenden  
Produkten unserer Region. Daraus zaubert er mit seinem Team saisonale  
Gerichte auf Haubenniveau: vom heimischen Fisch bis zu klassisch-  
internationaler Kost, die dem Flair des Casinos gerecht wird.  
Wir wünschen Ihnen guten Appetit!“*

*Jonas Posselt - Food & Beverage Manager*

## Aperitifs & Pre-Dinner Cocktails

<b>LAURENT PERRIER LA CUVÉE</b> o Tours-sur-Marne   Champagne	0,1 l	<b>12</b>
<b>NEGRONI</b> o Campari   Gin   Wermut rot   Soda	0,15 l	<b>10,5</b>
<b>CAMPARI &amp; SODA</b>	0,15 l	<b>5,5</b>
<b>CAMPARI &amp; ORANGE</b>	0,2 l	<b>7,5</b>
<b>GIN GIMLET</b> Blue Gin   Rose's Lime Juice	0,1 l	<b>10,5</b>
<b>VODKA GIMLET</b> Axberg Vodka   Rose's Lime Juice	0,1 l	<b>10,5</b>
<b>MARTINI COCKTAIL</b> o Blue Gin   Wermut trocken   Olive	0,1 l	<b>10,5</b>
<b>GIN &amp; TONIC</b> Blue Gin   Schweppes Indian Tonic	0,2 l	<b>10</b>
<b>CRODINO SPRITZ</b> ALKOHOLFREI der Klassiker aus Italien   Crodino & Soda	0,2 l	<b>3,5</b>



## Bierempfehlung

<b>KALTENHAUSENER</b> <b>1475 PALE ALE</b> fruchtig, hopfig, bitter	0,33 l	<b>4,8</b>
<b>STIEGL PILS</b> schlank, spritzig, herb	0,33 l	<b>4</b>
<b>STIEGL GOLDBRÄU</b> der Klassiker	0,33 l	<b>3,8</b>
<b>STIEGL FREIBIER</b> alkoholfrei	0,33 l	<b>3,8</b>
<b>STIEGL RADLER</b> Zitrone	0,33 l	<b>3,8</b>
<b>EDELWEISS</b> <b>HEFEWEIZEN</b> fruchtig mit Gewürznoten	0,33 l	<b>3,8</b>

Bierspezialitäten in 0,75 l  
finden Sie auf Seite 5.

Liebe Gäste, Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie gerne von unseren Mitarbeitern. Gemäß § 3 Abs. 2 AllergeninformationsVO, BGBI, II Nr. 175/2014.

## Dinner & Casino

### MENÜ ROUGE

#### PINZGAUER SCHINKENSPECK & ZIEGENKÄSE

Feldsalat | Bauernbrotchips | Kernöl ACGLMO

#### SCHWARZWURZELSCHAUM

Petersilien-Schlutzkrapferl ACGO

#### KALB 'RÜCKEN & HAXE'

Herbst-Waldpilzgratin | Selleriepüree ACGLMO

#### ALEXANDER BIRNE

Nougat | Topfen | Bourbon Vanille ACGHO

### MENÜ NOIR

#### ASIAN SALAD 'CRUNCHY'

Pak Choi | Sprossen | Kresse AELNO

#### MUSKATKÜRBISSUPPE

Pignoli | Steireröl | Bauernbrotkrusteln AGO

#### WALLER 'WEISS'

Erdäpfel-Specksud | Röstzwiebel ACGLMO

#### MANGO PANNA COTTA

Kokos-Crumble | Blueberry ACGHO

gerne können Sie einzelne Gänge aus beiden Menüs frei kombinieren  
Menüs mit Dinner & Casino Gutschein oder à la Carte jeweils zuzüglich Gedeck

## Dinner im Schloss

### 4 GÄNGE 52

à la carte Menü aus unserem Dinner & Casino Angebot

### 3 GÄNGE 42

Suppe, Hauptgericht & Dessert nach Wahl  
aus unseren Dinner & Casino Menüs

### GENUSS & CASINO MIT GUTSCHEIN

Vorspeise oder Suppe & Hauptgericht  
oder

Hauptgericht & Dessert nach Wahl  
aus unseren Dinner & Casino Menüs

### GOURMETGERICHT MIT GUTSCHEIN

ein Hauptgericht nach Wahl aus  
unseren Dinner & Casino Menüs

## Wein- begleitung

### 3 WEINE o 19

Weiß-/Rot-/Roséweine à 1/8 l  
Süßweine à 1/16 l

Gerne ergänzen wir Ihre  
Menüauswahl mit den dazu  
passenden Weinen.

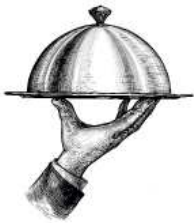
Bitte **fragen Sie unsere  
ServicemitarbeiterInnen**  
nach ihren Empfehlungen  
**oder wählen Sie selbst  
nach Lust & Laune**  
aus unseren offenen  
Weinen auf Seite 6.

## Suppen

- KRÄFTIGE RINDSUPPE** 4,9  
mit Leberknödel oder  
Grießnockerl  
Wurzelgemüse ACGLM
- MUSKATKÜRBISSUPPE** 5,9  
Pignoli | Steireröl  
Bauernbrotkrusteln AGO
- SCHWARZWURZEL-  
SCHAUM** 5,9   
Petersilien-  
Schlutzkrapferl ACGO

### BEILAGEN

- BLATTSALAT** CGLMO 3,5



## Gedeck

- GEDECK** AGH\* 4,5  
Walnuss- & Wurzel-  
baguette, hausgemachtes  
Chorizoöl, Steinpilzsalz,  
saisonale Buttertrilogie  
Amuse-Bouche  
Petits Fours
- GEDECK LIGHT** AGH\* 3  
Walnuss- & Wurzel-  
baguette, hausgemachtes  
Chorizoöl, Steinpilzsalz,  
saisonale Buttertrilogie

\*Allergene variieren - bitte fragen  
Sie unsere ServicemitarbeiterInnen

## Vorspeisen

- VITELLO TONNATO 'KLASSISCH-MODERN'** 15,9  
Kalbsrücken rosa | Sushi Tuna ACDGLNO
- GEMISCHTER SCHRANNENSALAT**  9,5  
Paprika | Tomaten | Gurken | French Dressing CGLMO  
mit 3 Stk. Garnelen BG +7,5  
mit 140 g Putenstreifen gegrillt G +4,5  
mit 140 g Putenstreifen in Sweet Chili Sauce NL +5
- ASIAN SALAD 'CRUNCHY'**  11,9  
Pak Choi | Sprossen | Kresse AELNO
- PINZGAUER SCHINKENSPECK & ZIEGENKÄSE** 14,5  
Feldsalat | Bauernbrotchips | Kernöl ACGLMO

## Hauptspeisen

- WALLER 'WEISS'** 25  
Erdäpfel-Specksud | Röstzwiebel ACGLMO
- ZANDER 'SZEGEDINER'** 26  
Spitzkraut | roter Spitzpaprika | Püree DGLMO
- STROZZAPRETI MIT TRÜFFEL**  21  
Peccorino | Buchenpilze ACGLO
- MAISHUHNBRUST GEBRATEN** 23  
Polentaschnitte | sautierter Blattspinat AFGLNO
- KALB 'RÜCKEN & HAXE'** 25  
Herbst-Waldpilzgratin | Selleriepüree ACGLO

## Cuisino Klassiker

- FILETSTEAK VOM WEIDERIND** 200 g 34  
Sauce Béarnaise | Potato Wedges CGLO  
mit 3 Stk. Garnelen BG +7,5  
mit gegrilltem Schrannengemüse +4,5
- WIENER KALBSSCHNITZEL** 19,5  
Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren kalt gerührt ACG
- ENTRECOTE ROSA VOM WEIDERIND** 29  
Zwiebeljus | Speckbohnen | Thymiankartoffeln AGLMO

## Desserts

<b>ALEXANDER BIRNE</b> Nougat   Topfen   Bourbon Vanille ACGHO	9
<b>MANGO PANNA COTTA</b> Kokos-Crumble   Blueberry ACGHO	9
<b>BAUERNZWETSCHKENKNÖDEL</b> Krokant-Nussbrösel   Rum-Rahmeis ACGHO	9
<b>ZITRONENTARTE</b> knuspriger Crumble   Beerenröster ACGHO	9

## Käse

<b>AUSWAHL</b>	klein	9,5
<b>HEIMISCHER</b>	groß	12,5
<b>KÄSESORTEN</b>		
Feigensenf & Chutney GHMO		

## Heißgetränke

<b>KLEINER BRAUNER</b> G	2,8
<b>GROSSER BRAUNER</b> G	4,2
<b>VERLÄNGERTER</b> G	3,2
<b>CAPPUCCINO</b> G	3,8
<b>LATTE MACCHIATO</b> G	4,1
<b>HEISSE SCHOKOLADE</b> G	4,5
<b>KANNE TEE</b>	3,6
verschiedene Sorten	

## Digestif

<b>Gölles</b>	2 cl	<b>Grappa</b>	2 cl
<b>QUITTENBRAND</b> 43% vol.	6,5	<b>ALEXANDER PLATINUM AMARONE</b> 48% vol.	9,9
<b>SAUBIRNENBRAND</b> 43% vol.	6		
<b>VOGELBEERBRAND</b> 43% vol.	12,5		
<b>ALTE ZWETSCHKE</b> 40% vol.	5,5		
<b>ALTER APFEL</b> 40% vol.	5		
<b>HIRSCHBIRNENBRAND</b> 43% vol.	4,5		
<b>MARILLENBRAND</b> 43% vol.	6		
<b>GESSLBERGER OBSTLER</b> 40% vol.	4,5		
<b>KRIECHERLBRAND</b> 43% vol.	5,5		

## Regional genial

Nur mit besten Produkten unserer verlässlichen Lieferanten aus der Region, gelingt es uns, Ihnen besondere Genussmomente zu beschermen. Gestatten, dass wir sie Ihnen vorstellen ...

### Gemüsehändler

Rupert Berger, Genuss Region Partner,  
Gemeinde Wals

Markus Schreilechner's Obst & Gemüse,  
Gemeinde Wals-Siezenheim

### Metzger

Spezialitäten Baischer, Gemeinde Lochen

## Bierspezialitäten

**WILDSHUTER  
GMAHDE WIESN** 0,75 l **24,5**

Stieglgut Wildshut  
Kräuterbier | 12°P | 4,9% vol. A

aus verschiedensten Malzsorten &  
Wiesenkräutern gebraut | nach frischen  
Wiesenkräutern, etwas Zitrus | reintönig  
untergärig | am Gaumen erfrischend

**WILDSHUTER SORTENSPIEL** 0,75 l **24,5**

Stiegl Gut Wildshut  
Kreativbier | 12°P | 5% vol. A

Namensgeber ist das Wildshuter  
Urgetreide, dessen Sortenvielfalt die  
Basis für unvergleichliche Aromentiefe  
bietet | hell-honigfarben | fruchtig  
obergärig mit hefeblumige Noten  
& Hopfenwürze | harmonisch mild

**GIPFELSTÜRMER  
HOPFIGE DINKEL WEISSE** 0,75 l **14,5**

Stiegl Hausbier Nr. 37  
Kreativbier | 12°P | 5,2% vol. A

orange wie die aufgehende Sonne mit  
weißbiertypischem Aroma nach Banane  
& Gewürznelke | fruchtige Noten nach  
Limette & Marille | spritzige Kohlensäure |  
hopfiger Nachklang bei geringer Bittere

## Slow Food & Cuisino

Cuisino Salzburg ist stolzer  
Kooperationspartner des  
**Stiegl Gut Wildshut**, Österreichs erstem  
Biergut, wo nahe Salzburg aus selbst  
angebauten Urgetreidesorten Bier gebraut  
und Artenvielfalt gewahrt wird.



## Mineralwasser & Säfte

**RÖMERQUELLE** 0,33 l **3,2**  
prickelnd | still 0,75 l **5,7**

**FRUCHTSAFTGETRÄNKE** 0,2 l **3,6**

**RAUCH**  
Apfelsaft  
Orangensaft  
Marille  
Johannisbeere  
Erdbeere  
Mango  
Multivitamin  
Tomate

**FRUCHTSAFTGETRÄNKE** 0,4 l **4,3**  
**RAUCH GESPRITZT**  
mit Soda

## Limonaden & Energy Drink

**FANTA** 0,33 l **3,8**

**SPRITE** 0,33 l **3,8**

**MEZZO MIX** 0,33 l **3,8**

**ALMDUDLER** 0,35 l **3,8**

**COCA-COLA** 0,33 l **3,8**  
Regular | Zero | Light

**SCHWEPPE** 0,2 l **3,8**

Bitter Lemon  
Indian Tonic  
Ginger Ale

**WILDSHUTER FLÜX**  0,25 l **7,5**

Zitrone  
Aronia

**RED BULL** 0,25 l **4,8**

## Aus unserer Weinkarte



	0,75 l
<b>WELSCHRIESLING KLASSIK 2017</b>	<b>34</b>
11,5% vol.   Reinhard Muster   Gamlitz   Südsteiermark o Apfel- & Steinobstnoten   feine Frucht   zarte Säure   leichtfüßig	
<b>GRÜNER VELTLINER OBERE STEIGEN 2017</b>	<b>39</b>
12,5% vol.   Markus Huber   Reichersdorf   Traisental DAC o typische Veltlinerwürze nach Pfeffer   saftig   pure Mineralik	
<b>GRÜNER VELTLINER BERG VOGELSANG 2015</b>	<b>51</b>
12,5% vol.   Willi Bründlmayer   Langenlois   Kamptal DAC o kernig   fruchtbetont   mineralisch   dezert würzig   Hauch Pfeffer	
<b>CUVEE PANNOBILE (ZW BF) 2016</b>	<b>53</b>
13,5% vol.   Anita & Hans Nittnaus   Gols   BGLD o reife, komplexe Schwarzkirschrucht   dunkle Beeren   stoffig & dicht	
<b>CUVEE KÖNIGSEGG ROT (ZW BF SL) 2012</b>	<b>48</b>
13,5% vol.   Schloss Halbturn   Halbturn   BGLD o dunkles Beerenconfit   stoffig   Schokoladetouch   lange anhaltend	

## Offene Weine

### Weiß

<b>GRÜNER VELTLINER HIRSCHVERGNÜGEN 2018</b>	1/8 l <b>6,1</b>
12% vol.   Hirsch   Kammern   Kamptal DAC o klassisch vom Löss   saftige Frucht   viel Würze	
<b>CHARDONNAY VOM BERG 2017</b>	<b>5,9</b>
13% vol.   Karl Alphart   Traiskirchen Thermenregion o gelber Apfel & Grapefruit   voll   mineralisch	
<b>SAUVIGNON BLANC 2018</b>	<b>5,9</b>
13% vol.   Tobias Zinniel   Mönchhof   BGLD o grasige Noten   Stachelbeere   lebhaft	

### Rosé

<b>ZWEIGELT ROSE 2017</b>	<b>5,9</b>
13% vol.   Andreas Kollwenz - Römerhof Großhöflein   BGLD o Himbeere & dunkle Beeren   würzig   elegant	

### Rot

<b>BLAUFRÄNKISCH HORITSCHON 2015</b>	1/8 l <b>6,2</b>
13,5% vol.   Paul Kerschbaum   Horitschon Mittelburgenland DAC o dunkle Frucht & Nougat   harmonisch-trinkfreudig	
<b>MERLOT GABARINZA 2015</b>	<b>6,4</b>
14% vol.   Markus Iro   Gols   Neusiedlersee o fruchtig nach Kirsche   Vanillenote   anhaltend	

### Süß

<b>CUVEE BEERENAUSLESE 2017</b>	1/16 l <b>7,8</b>
11,5% vol.   Feiler-Artinger   Rust   BGLD o exotische Früchte   animierendes Süße-Säurespiel	
<b>GRÜNER VELTLINER EISWEIN 2015</b>	<b>8,4</b>
10% vol.   Martin Nigl   Senftenberg   NÖ o gelbfruchtig   leicht kräuterig   Blütenhonig	

---

# Allergeninformation

---

Unter Berücksichtigung der Allergen-informationsverordnung 175 vom 10. Juli 2014 finden Sie nachstehend eine Legende zu den 14 allergenen Stoffen, die in den Getränken und Speisen dieser Karte vorkommen können.

Die Buchstabenkürzel der jeweiligen Allergene stehen, sofern im Produkt vorhanden, direkt neben der Getränke-/Speisenbezeichnung.

- A Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- B Krebs- & Krustentiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)
- E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
- H Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- O Schwefeldioxid und Sulfite
- P Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- R Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse

Trotz aller Sorgfalt sowohl in der Zubereitung als auch der Kennzeichnung, sind unsere Gäste höflich gebeten, ihre Allergien oder Unverträglichkeiten dem Personal bei Servicebeginn bekannt zu geben.

Auch können mitunter einzelne Speisen und Getränke speziell für Sie zubereitet werden um einzelne Allergene auszuschließen.