

**ALLES FÜR  
DEINEN GENUSS! ☺**

# APERITIFS

## APERITIFS & PRE-DINNER COCKTAILS

SANDDORN BELLINI 0,25 L 8,2  
Sanddornlikör | Prosecco  
Pfirsichmark<sup>o</sup>  
*prickelnder Start in den Abend*

TROPICAL ENERGY 0,25 L 9,9  
Absolut Vodka | Passionsfrucht  
Coruba-Holunderblüte  
*tropischer Aperitifgenuss*

STRAWBERRY GIN FIZZ 0,25 L 13  
Beefeater Gin | Erdbeermark  
Zitronensaft  
*Sommerfeeling pur!*

### DIE CUISINO APERITIFS - JETZT ALKOHOLFREI:

CRODINO BIONDO SPRITZ 0,25 L 6,8  
Crodino Biondo | Soda | Orange

APEROLINO 0,25 L 8,2  
alkoholfreier Sekt  
Orange Sprizz | Soda<sup>o</sup>

HUGOLINE 0,25 L 8,2  
Sekt 0,0 | Holunder | Soda | Minze<sup>o</sup>

## [CRAFT-]BIEREMPFEHLUNGEN

BIRRA MORETTI  
L'AUTENTICA  
Lager<sup>A</sup> FL 0,33L 5,5

*Eine charakteristische Hopfenmischung verleiht diesem Lager seinen unverwechselbaren Geschmack und seine ausgewogene Aromatik.*

*Strahlendes Hellgold im Glas, gekrönt von einer feinen, beständigen Schaumkrone. In der Nase zeigt sich eine frische Hopfennote, begleitet von sanften Malznuancen und einer dezent würzigen Aromatik. Ein Klassiker, der begeistert!*

OTTAKRINGER  
BIO ZWICKL HELL  
Zwicklbier<sup>A</sup> FL 0,5L 6,5

*Das Ottakringer Bio Zwickl Hell zeigt sich in strahlendem Hellgold, naturtrüb und mit einer feinen, beständigen Schaumkrone. In der Nase entfalten sich frische, zart malzige Aromen, begleitet von einer dezenten Getreidenote. Am Gaumen wirkt es weich, rund und angenehm perlend, mit einer harmonischen, leichten Würze. Ein erfrischendes, Zwickl, das durch seine milde Art besonders vielseitig ist.*

SCHNEIDER HELLES  
ALKOHOLFREI  
Alkoholfreies Helles<sup>A</sup> FL 0,5L 5,2

*Mit seiner warmen, sonnigen Farbe und dem feinen Würzspiel zeigt dieses alkoholfreie Helle, wie viel Sorgfalt in ihm steckt.*

*Eine sanfte Hopfennote und die angenehm süffige Art machen es rund, ausgewogen und überraschend voll im Geschmack.*

*Ein Bier, das Freude macht, ganz ohne Alkohol und ohne Verzicht.*

# DINNER & CASINO

## MENÜ NOIR

### KALBSTARTARE & EIERSchWAMMERL

*klassisch | modern | geschmackig* <sup>ACGLMO</sup>

### CONSOMMÉ VOM TAFELSPITZ

*Grießknödel | Wurzelgemüse* <sup>ACGL</sup>

### BRANZINO FILET

*Calamaretti | Risotto | Bouillabaischaum* <sup>ADGLOR</sup>

### CHEESECAKE „KLASSISCH“

*Beerenröster | Limette-Creme-fraiche* <sup>ACGHO</sup>

## MENÜ ROUGE

### BURRATA „EINE DELIKATESSE“

*Basilikum | Rispentomaten | Balsamico* <sup>AGH</sup>

### GAZPACHO „ANDALUZ“

*Oliven | Serano | Crostini* <sup>AO</sup>

### ANGUS BEEF „DOUBLE TRANCHEN“

*Sommer-Schmorgemüse | Barolosauce* <sup>GLO</sup>

### TOPFEN-NOUGATKNÖDERL

*Butterbrösel | Zwetschke & Holunderbeere  
Bourbon-Vanilleoberseis* <sup>ACGFHO</sup>

à la Carte Menü pro Person 69

Gedeck pro Person 3,9

*Bio Jour-Gebäck | Aufstrich | französische Salzbutter* <sup>AG</sup>

## WEINBEGLEITUNG

3 Weine 19,6

### GELBER MUSKATELLER

*Weingut Nepomukhof | Göttlesbrunn | Carnuntum* <sup>o</sup>  
*frisches, traubiges Aroma, schmeichelnde Säure*

1/8 l 6  
0,75 l 36

### CHARDONNAY

*Weingut Nittnaus | Gols | Neusiedlersee* <sup>o</sup>  
*duftige Holunderblüte, fruchtig am Gaumen*

1/8 l 7  
0,75 l 42

### CABERNET SAUVIGNON

*Weingut Cantine di Soave | Venetien | Italien* <sup>o</sup>  
*klassische Beerenfrucht, leichter Körper & weicher Abgang*

1/8 l 7  
0,75 l 42

### SPÄTLESE

*Weingut Winner | Neusiedlersee | Burgenland* <sup>o</sup>  
*vollreife Noten von Honigmelone & Marille*

0,1 l 6,5  
0,75 l 39

Liebe Gäste, Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, sind gerne über unsere Mitarbeiter:innen erhältlich. Gemäß § 3 Abs. 2 AllergeninformationsVO, BGBl. II Nr. 175/2014.

# SUPPE ODER VORSPEISE & HAUPTSPEISE

## SUPPEN

### CONSOMMÉ VOM TAFELSPITZ

Grießknöderl | Wurzelgemüse <sup>ACGL</sup>

### GAZPACHO „ANDALUZ“

Oliven | Serano | Crostini <sup>AO</sup>

auch als vegane Variante möglich <sup>AO</sup> (V)

## VORSPEISEN

### KALBSTARTARE & EIERSCHWAMMERL

klassisch | modern | geschmackig <sup>ACGLMO</sup>

### BURRATA „EINE DELIKATESSE“

Basilikum | Rispen Tomaten | Balsamico <sup>AGH</sup>

### CAESAR SALAD

geräucherter Tofu | Granachips <sup>ACDFGM</sup>

mit 4 Stk. Riesengarnelen <sup>B</sup> +11,5

mit 100g Rindsfiletstreifen <sup>A</sup> +12

auch als vegane Variante möglich <sup>AF</sup> (V)

## HAUPTSPESIEN

### TAGLIATELLE HANDGEMACHT (V)

Waldpilze | Rucola | gereifter Parmesan <sup>ACGLO</sup>

### BRANZINO FILET

Calamaretti | Risotto

Bouillabaisse Schaum <sup>ADGLOR</sup>

### ANGUS BEEF „DOUBLE TRANCHEN“

Sommer-Schmorgemüse | Barolosauce <sup>GLO</sup>

### PILZE AUS DER HEIMAT „VARIATION“ (V)

gebacken | Risotto | Kräuterdip <sup>ACGLO</sup> +3,5

### CUISINO BOWL - VEGAN (V)

Gemüse | Kimchi | Papaya | Avocado

Cashews | Reis <sup>AFN</sup>

mit 4 Stk. Riesengarnelen <sup>B</sup> +11,5

mit 100g Rindsfiletstreifen <sup>A</sup> +12

## PLATZ FÜR NOCH MEHR GLÜCK?

### CHEESECAKE „KLASSISCH“ 16

Beerenröster | Limette-Creme-fraiche <sup>ACGHO</sup>

### TOPFEN-NOUGATKNÖDERL 16

Butterbrösel | Zwetschke & Holunderbeere

Bourbon-Vanilleoberseis <sup>ACGFHO</sup>

### AFTER DINNER FUSION DRINK

ESPRESSO HERBTINI 4,4

Kräuterlikör | Espresso

AFFOGATO AL CAFFÈ 5,9

Alt Wien Espresso | Vanilleeis <sup>G</sup>

Gedeck pro Person 3,9

Bio Jour-Gebäck | Aufstrich | französische Salzbutter AG

vegetarisches Gericht (V)

\* Allergene des Gedecks variieren - unsere Servicemitarbeiter:innen geben gerne Auskunft

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

# GENUSS & CASINO

# A L L A C A R T E

## SUPPEN

CONSOMMÉ VOM  
TAFELSPITZ 11  
*Grießknödel  
Wurzelgemüse<sup>ACGL</sup>*

GAZPACHO „ANDALUZ“ 11  
*Oliven | Serano | Crostini<sup>AO</sup>*

*auch als vegane Variante  
möglich<sup>AO</sup> (V)*

## BEILAGEN

SCHMORGEMÜSE<sup>G</sup> 6,8

BUNTER BLATTSALAT<sup>O</sup> 6,8

ERDÄPFEL-  
VOGERLSALAT<sup>LMO</sup> 6,8

POTATO WEDGES<sup>A</sup> 6,8

KARTOFFEL-  
SCHNITTLAUCH-  
PÜREE<sup>A</sup> 6,8

BASMATIREIS 6,8

GEDECK 3,9  
*Bio Jour-Gebäck | Aufstrich  
französische Salzbutter<sup>AG</sup>*

vegetarisches Gericht (V)

\*Allergene des Gedecks variieren –  
unsere Servicemitarbeiter:innen  
geben gerne Auskunft

## VORSPEISEN

KALBSTARTARE & EIERSCHWAMMERL 19  
*klassisch | modern | geschmackig<sup>ACGLMO</sup>*

BURRATA „EINE DELIKATESSE“ 19  
*Basilikum | Rispen Tomaten | Balsamico<sup>AGH</sup>*

CAESAR SALAD 18  
*geräucherter Tofu | Granachips<sup>ACDFGM</sup>  
mit 4 Stk. Riesengarnelen<sup>B</sup>  
mit 100g Rindsfiletstreifen<sup>A</sup>  
auch als vegane Variante möglich<sup>AF</sup> (V)*

## HAUPTSPEISEN

TAGLIATELLE HANDGEMACHT (V) 24  
*Waldpilze | Rucola | gereifter Parmesan<sup>ACGLO</sup>*

PILZE AUS DER HEIMAT „VARIATION“ (V) 28  
*gebacken | Risotto | Kräuterdip<sup>ACGLO</sup>*

BRANZINO FILET 38  
*Calamaretti | Risotto | Bouillabaisse Schaum<sup>ADGLOR</sup>*

ANGUS BEEF „DOUBLE TRANCHEN“ 38  
*Sommer-Schmorgemüse | Barolosauce<sup>GLO</sup>*

CUISINO BOWL - VEGAN (V) 28  
*Gemüse | Kimchi | Papaya | Avocado  
Cashews | Reis<sup>AFGN</sup>*

*mit 4 Stk. Riesengarnelen<sup>B</sup>  
mit 100g Rindsfiletstreifen<sup>A</sup>* +11,5  
+12

## CUISINO KLASSIKER

FILETSTEAK VOM PREMIUM RIND 200 G 48  
*200 g Filetsteak | Kartoffel-Schnittlauchpüree  
Gemüse | Pfeffersauce<sup>GLO</sup>*

SURF & TURF 48  
*170 g Premium Beef | 2 Stk. Tiger Prawns  
Potato Wedges | Gemüse<sup>ABLO</sup>*

WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN 32  
*Kartoffel-Vogerlsalat<sup>ACGLMO</sup>*

# AFTER DINNER

## DESSERTS

CHEESECAKE „KLASSISCH“ <i>Beerenröster   Limette-Creme-fraiche</i> <sup>ACGHO</sup>	16
TOPFEN-NOUGATKNÖDERL <i>Butterbrösel   Zwetschke &amp; Holunderbeere Bourbon-Vanilleoberseis</i> <sup>ACGFHO</sup>	16

## DAS BESTE ZUM SCHLUSS

BADENER KAISER KAFFEE <i>Verlängerter Kaffee   Eierlikör   Schlagobers   Vanillezucker</i> <sup>CEG</sup>	6,5
AFTER DINNER FUSION DRINK ESPRESSO HERBTINI <i>Kräuterlikör   Espresso</i>	4,4
AFFOGATO AL CAFFÈ <i>Alt Wien Espresso   Vanilleeis</i> <sup>G</sup>	5,9

## HEISS- GETRÄNKE

KLEINER ESPRESSO ODER BRAUNER <sup>G</sup>	3,9
GROSSER ESPRESSO ODER BRAUNER <sup>G</sup>	5,4
VERLÄNGERTER <sup>G</sup>	4,4
MELANGE ODER CAPPUCCINO <i>mit Milchschaum</i> <sup>G</sup>	5,1
<i>mit Schlagobers</i> <sup>G</sup>	5,2
LATTE MACCHIATO <sup>G</sup>	6
HEISSE SCHOKOLADE <sup>G</sup>	6
TEE-KÄNNCHEN RONNEFELDT <i>Earl Grey   Green Dragon Bergkräuter   Minze Sweet Berries   Kamille Zitronenverbene</i>	4,9

## DIGESTIF

<b>EDELBRÄNDE</b>	
<b>BRANDSTATT</b> MARILLE	<b>2 CL</b> 6,9
<b>FREIHOF</b> WILLIAMSBIERNE	<b>2 CL</b> 5,4
<b>GÖLLES</b> ALTER APFEL	<b>2 CL</b> 5,6
KRIECHERL	5,6
MARILLE	5,6
ALTE ZWETSCHKE	5,6
<b>GRAPPA</b> NONINO	<b>2 CL</b> 5,1

<b>KIRSCH- TRESTERBRAND</b>	5,8
<i>von der Leithaberger Edelkirsche</i>	

  
Slow Food®

## KÄSE

KRACHER GRAND CRU	14
<i>Edelschimmelkäse affiniert mit Süßwein von Alois Kracher</i> <sup>GO</sup>	
VORARLBERGER BERGKÄSE	14
<i>Hartkäse aus dem Bregenzerwald g.U.</i> <sup>GO</sup>	

### EIN EDLER GENUSS FÜR WAHRE GOURMETS REISETBAUER

2 CL	
ELSBEERE	42

*Die Elsbeere ist eine echte Rarität unter den Rosengewächsen – der Baum trägt erst nach 30 bis 40 Jahren Früchte, kann dafür aber bis zu 300 Jahre alt werden. Die Ernte ist besonders arbeitsintensiv: Für einen Liter Elsbeeren-Edelbrand benötigt man rund 35 Kilogramm der seltenen Früchte. Der Aufwand lohnt sich, denn das Aroma des Brandes ist außergewöhnlich und verführt mit einer intensiven Marzipan-Note. Ein einzigartiges Geschmackserlebnis für Kenner und Genießer!*

## REGIONAL GENIAL

### WEINGUT DOCKNER

*Höbenbach | Kremstal*

TRAUBENSAFT VOM ST. LAURENT	0,25 L	5
MARILLENNEKTAR KREMSTAL	0,25 L	5

### HASENFIT

*BIO-Fruchtsäfte aus Hofkirchen*

APFEL-ORANGE-KAROTTE NATURTRÜB	0,25 L	5
--------------------------------	--------	---

## ALKOHOLFREI

RÖMERQUELLE	0,33 L	3,9
<i>prickelnd   still</i>	0,75 L	7,8

COCA-COLA	0,33 L	4,6
<i>Regular   Zero</i>		

FANTA	0,33 L	4,6
ALMDUDLER	0,35 L	4,6

RAUCH FRUCHTSAFT & -NEKTAR	0,25 L	4,6
<i>diverse Sorten</i>		

SCHWEPPE	0,2 L	4,6
<i>Indian Tonic   Bitter Lemon   Ginger Ale</i>		

RED BULL	0,25 L	5,9
<i>Regular   Zero</i>		

LEITUNGSWASSER	0,5 L	1,8
<i>Unser Leitungswasser steht Ihnen auch weiterhin GRATIS zur Verfügung. Für unsere Serviceleistung erlauben wir uns pro Karaffe (0,5l) einen Kostenbeitrag von € 1,80 in Rechnung zu stellen.</i>		

## BIER

### VOM FASS

OTTAKRINGER	0,2 L	4,3
HELLES	0,3 L	4,7
<i>mehrfach prämiertes, ausgewogenes Märzen<sup>A</sup></i>		

### AUS DER FLASCHE

NATURRADLER	0,33 L	5
<i>Gösser Zitrone<sup>A</sup></i>		

PAULANER HEFE-WEISSBIER	0,5 L	6,5
<i>eines der beliebtesten Weizenbiere der Welt<sup>A</sup></i>		

NULL KOMMA JOSEF	0,33 L	4,9
<i>alkoholfrei<sup>A</sup></i>		

**CHEERS**

# DRINKS

## PERLEN

DRAPPIER CHAMPAGNER CARTE D'OR BRUT °	0,1 L	12,9
KIR ROYAL <i>Drappier Champagner Carte d'or Brut   Cassislikör °</i>	0,1 L	12,9
PROSECCO DOC SPUMANTE BRUT °	0,1 L	6,4
<i>Spumante brut</i>	0,7 L	44
SPARKLING PFIRSICH <i>Prosecco   Pfirsich   Soda °</i>	0,2 L	8,2
SARTI SPRIZZ <i>Sarti Rosa   Prosecco   Soda °</i>	0,2 L	8,2
PASSIONSFRUCHT PROSECCO <i>Prosecco   Passionsfruchtlikör   Soda °</i>	0,2 L	8,2

## SPRITZIG

1/4 L

G'SPRITZTER <i>weiß   rot °</i>	4,7
APEROL SPRITZER <i>Weißwein   Aperol   Soda °</i>	8,2
HUGO <i>Weißwein   Holunderblüten- sirup   Soda   Limette   Minze °</i>	8,2

## OFFENE WEINE

1/8 L

### WEISS

GRÜNER VELTLINER & FRIENDS <i>Leo Aumann   Tribuswinkel   Thermenregion °</i>	5,7
GELBER MUSKATELLER „I LOVE HEIDEBODEN“ <i>Winninger   Neusiedlersee   Burgenland °</i>	5,7

### ROT

BLAUER ZWEIGELT „I LOVE HEIDEBODEN“ <i>Winninger   Neusiedlersee   Burgenland °</i>	5,7
--	-----

Lust auf mehr?  
Unsere Weinkarte bietet eine große  
Auswahl an Flaschenweinen &  
unsere Servicemitarbeiter:innen  
stehen für individuelle Empfehlungen  
jederzeit gerne zur Verfügung.

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.



# NEU: GEBURTSTAGS SPECIAL

ÜBERRASCHE DEIN GEBURTSTAGKIND\* UND RESERVIERE ZUSÄTZLICH ZU DEINER DINNERBUCHUNG:

## VARIANTE I

FESTLICH GEDECKTER TISCH

EIN GLAS KIR ROYAL (ODER ALKOHOLFREIEN BERRY ROYAL)

EIN KLEINES ÜBERRASCHUNGSGESCHENK

PREIS: € 9

*Dieses Package ist auch ohne Vorreservierung erhältlich.*

## VARIANTE II

PACKAGE WIE OBEN ANGEGBEN

ZUSÄTZLICH MIT MINI-SCHOKOLADENTORTE

PREIS: € 19

*Für diese Variante ist eine Reservierung erforderlich.*

\*AUCH FÜR HOCHZEITSTAGE, JUBILÄEN UND ANDERE BESONDERE ANLÄSSE BUCHBAR!

*Infos & Reservierung: Casino Restaurant Tel. +43 2252 43502 oder [baden.restaurant@casinos.at](mailto:baden.restaurant@casinos.at).  
Nur in Kombination mit einer Dinner & Casino-, Deluxe x Casino-, Genuss & Casino- oder à la carte-Buchung möglich.*

