

**ALLES FÜR
DEINEN GENUSS! ☺**

APERITIFS

APERITIFS & PRE-DINNER COCKTAILS

APFELBLÜTEN LILLET 0,25 L 8,2
*Lillet Rosé | Amaretto Disaronno
Apfel | Passionsfrucht °
erfrischend & fruchtig*

SANDDORN FIZZ 0,25 L 9,2
*Sanddornlikör
Red Bull Edition Curuba-Holunderblüte
tropischer Genuss*

ERDBEER ROYALE 0,25 L 13
*Absolut Vodka | Erdbeermark
Prosecco DOC Spumante Brut °
erfrischender Start ins Casinoglück*

DIE CUISINO APERITIFS - JETZT ALKOHOLFREI:

APEROLINO 0,25 L 8,2
*alkoholfreier Sekt
Orange Sprizz | Soda °*

HUGOLINE 0,25 L 8,2
Sekt 0,0 | Holunder | Soda | Minze °

[CRAFT-]BIEREMPFEHLUNGEN

BIRRA MORETTI
L'AUTENTICA
Lager^A FL 0,33 L 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!

GOLD FASSEL
ROTES ZWICKL
vom Fass^A 0,3 L 5,2

*Eine Rarität der Ottakringer Brauerei, Wien, die es nicht in der Flasche gibt | naturtrüb mit rot-brauner Farbe
karamelliges Malzaroma
ausgewogener Geschmack
milde Rezenz*

*Perfekter Begleiter klassisch-österreichischer Speisen.
Warnung: SEHR süffig!*

CORONA
EXTRA
Premium Bier^A 0,33 L 5,5

Es riecht malzig süß, wie von Biskuit, fruchtig säuerlich wie von Ananas und Limette, mit grasigen und zartbitteren Hopfenaromen. Das Bier duftet leicht brotig wie von Sauerteigbrot, mit einem leichten Hauch von gerösteten Brotkrumen. Dazu gesellt sich eine würzige mexikanische Mischung.

DINNER & CASINO

MENÜ NOIR

VITELLO „KALBSTAFELSPITZ“
Frühlingsboten-Champagnervinaigrette ^{MO}

SPARGEL SCHAUMSUPPE
Mangaliza – Prosciutto | Kresse ^{GLO}

PREMIUM LACHS
Spargel Kartoffeleintopf „modern Art“ ^{DGLO}

ERDBEER-PAVLOVA
Bio Holunderblüten Sorbet ^{CGHO}

MENÜ ROUGE

SEESAIBLING „GEBEIZT“
Gurke | Gin | Kaviar ^{ADMO}

KLEINER WIENER SUPPENTOPF
Klassische Spezialität ^{ACGL}

MILCHKALB „RÜCKEN“
Solospargel | Orangenmousseline | Heurige ^{CLMO}

CHOCOLATE “BEST OF”
Mousse | Brownie | Espuma | Bio Bananeneis ^{ACFGO}

Wir verarbeiten für alle Spargelgerichte frischen Marchfeld Spargel vom Familienbetrieb Edlinger in Raasdorf.

à la Carte Menü pro Person 69

Gedeck pro Person 3,9
Bio Jour-Gebäck | Aufstrich | französische Salzbutter ^{AG}

WEINBEGLEITUNG

3 Weine 19,6

GRÜNER VELTLINER
Rockabilly Weingut | Unterretzbach | Weinviertel ^o
angenehme Säure | frische Kräuter & weißer Pfeffer 1/8 l 6,5
0,75 l 39

SANTA CHRISTINA GIARDINO ROSÉ
Weingut Marchesi Antinori | Toscana | Italien ^o
fruchtige Aromen von Walderdbeeren & Pampelmuse 1/8 l 6,5
0,75 l 39

TEMPRANILLO
Weingut I´m your Organic | Spanien ^o
Kirsche, Pflaume & Kakao, leichter, milder Sommerwein 1/8 l 6,5
0,75 l 39

ROTER TRAMINER “CHARMEUR”
Weingut Hagn | Mailberg | Weinviertel ^o
feine Nuancen von Rose & florale Noten, saftig, extrasüß 0,1 l 7,5
0,75 l 45

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

SPARGEL SCHAUMSUPPE
Mangaliza - Prosciutto | Kresse ^{GLO}

KLEINER WIENER
SUPPENTOPF
Klassische Spezialität ^{ACGL}

HAUPTSPEISEN

TAGLIATELLE HANDGEMACHT [Ⓟ]
Waldpilze | Rucola | gereifter Parmesan ^{ACGLO}

PREMIUM LACHS
Spargel Kartoffeleintopf „modern Art“ ^{DGLO}

MILCHKALB „RÜCKEN“
Solospargel | Orangenmouseline | Heurige ^{CLMO}

VORSPEISEN

VITELLO „KALBSTAFELSPITZ“
Frühlingsboten-Champagnervinaigrette ^{MO}

SEESAIBLING „GEBEIZT“
Gurke | Gin | Kaviar ^{ACDGO}

PARADEISER ANDERS [Ⓟ]
Büffelmozzarella | Spargel | Erdbeeren | Pinien ^{GO}

PILZE & SPARGEL „VARIATION“ [Ⓟ]
gebacken | Risotto | Kräuterdip ^{ACGLO} +3,5

CUISINO BOWL - VEGAN [Ⓟ]
*Gemüse | Kimchi | Papaya | Avocado
Cashews | Reis ^{AFGN}*

mit 4 Stk. Riesengarnelen ^B +11,5
mit 100g Rindsfiletstreifen ^A +12

**Wir verarbeiten für alle Spargelgerichte frischen Marchfeld
Spargel vom Familienbetrieb Edlinger in Raasdorf.**

PLATZ FÜR NOCH MEHR GLÜCK?

ERDBEER-PAVLOVA 16
Bio Holunderblüten Sorbet ^{CGHO}

CHOCOLATE “BEST OF” 16
*Mousse | Brownie | Espuma
Bio Bananeneis ^{ACFGO}*

Gedeck pro Person 3,9
Bio Jour-Gebäck | Aufstrich | französische Salzbutter AG

vegetarisches Gericht [Ⓟ]

* Allergene des Gedecks variieren - unsere Servicemitarbeiter:innen geben gerne Auskunft
Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

GENUSS & CASINO

ALLA CARTE

SUPPEN

SPARGEL-
SCHAUMSUPPE 11
*Mangaliza - Prosciutto
Kresse ^{GLO}*

KLEINER WIENER
SUPPENTOPF 11
Klassische Spezialität ^{ACGL}

BEILAGEN

SCHMORGEMÜSE ^G 6,8

BUNTER BLATTSALAT ^O 6,8

ERDÄPFEL-
VOGERLSALAT ^{LMO} 6,8

POTATO WEDGES ^A 6,8

KARTOFFEL-
SCHNITTLAUCH-
PÜREE ^A 6,8

BASMATIREIS 6,8

GEDECK 3,9
*Bio Jour-Gebäck | Aufstrich
französische Salzbutter ^{AG}*

vegetarisches Gericht ^V

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

VORSPEISEN

VITELLO „KALBSTAFELSPITZ“ 19
Frühlingsboten-Champagnervinaigrette ^{MO}

SEESAIBLING „GEBEIZT“ 19
Gurke | Gin | Kaviar ^{ACDGO}

PARADEISER ANDERS ^V 18
Büffelmozzarella | Spargel | Erdbeeren | Pinien ^{GO}

HAUPTSPEISEN

TAGLIATELLE HANDGEMACHT ^V 24
Waldpilze | Rucola | gereifter Parmesan ^{ACGLO}

PILZE & SPARGEL „VARIATION“ ^V 28
gebacken | Risotto | Kräuterdip ^{ACGLO}

PREMIUM LACHS 38
Spargel Kartoffeleintopf „modern Art“ ^{DGLO}

MILCHKALB „RÜCKEN“ 38
Solospargel | Orangenmousseline | Heurige ^{CLMO}

CUISINO BOWL - VEGAN ^V 28
*Gemüse | Kimchi | Papaya | Avocado
Cashews | Reis ^{AFGN}*

mit 4 Stk. Riesengarnelen ^B +11,5
mit 100g Rindsfiletstreifen ^A +12

**Wir verarbeiten für alle Spargelgerichte frischen Marchfeld
Spargel vom Familienbetrieb Edlinger in Raasdorf.**

CUISINO KLASSIKER

FILETSTEAK VOM PREMIUM RIND 200 G 48
*200 g Filetsteak | Kartoffel-Schnittlauchpüree
Gemüse | Pfeffersauce ^{GLO}*

SURF & TURF 48
*170 g Premium Beef | 2 Stk. Tiger Prawns
Potato Wedges | Gemüse ^{ABL0}*

WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN 32
Kartoffel-Vogersalat ^{ACGLMO}

DESSERTS

ERDBEER-PAVLOVA 16
Holunderblüten Sorbet ^{CGHO}

CHOCOLATE "BEST OF" 16
Mousse | Brownie | Espuma | Bio Bananeneis ^{ACFGO}

RUMVERKOSTUNG

Tauche ein in die faszinierende Welt des Rums. Die Heffron-Rums aus Panama vereinen Handwerkskunst, Geschichte und exotische Raffinesse. Jeder Schluck ist eine Hommage an die Vielfalt der Karibik.

RUM „HEFFRON EXPERIENCE“ 3 x 2 cl 16,8

Heffron 10 Years: Zehn Jahre gereift in ausgewählten Bourbon-, Sherry- und Cognac-Fässern. Elegant, harmonisch und vollmundig mit Noten von Vanille, Karamell und feiner Würze.

Heffron Coconut: verführerisch süßes Kokosnussaroma, abgerundet durch cremige Vanille & frisches Finish.

Heffron Coffee: ausdrucksstarker, kräftiger Kaffeegeschmack & ein Hauch dunkler Schokolade. Weich, warm und von nachhaltiger Tiefe im Abgang.

Ein sinnliches Degustations-Erlebnis für Liebhaber edler Spirituosen!

HEISS-GETRÄNKE

KLEINER ESPRESSO
ODER BRAUNER ^G 3,9

GROSSER ESPRESSO
ODER BRAUNER ^G 5,4

VERLÄNGERTER ^G 4,4

MELANGE ODER
CAPPUCCINO
mit Milchschaum ^G 5,1
mit Schlagobers ^G 5,2

LATTE MACCHIATO ^G 6

HEISSE SCHOKOLADE ^G 6

TEE-KÄNNCHEN
RONNEFELDT 4,9
*Earl Grey | Green Dragon
Bergkräuter | Minze
Sweet Berries | Kamille
Zitronenverbene*
Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

DIGESTIF

EDELBRÄNDE

BRANDSTATT 2 CL
MARILLE 6,9

FREIHOF 2 CL
WILLIAMSBIERNE 5,4

GÖLLES 2 CL
ALTER APFEL 5,6
KRIECHERL 5,6
MARILLE 5,6
ALTE ZWETSCHKE 5,6

GRAPPA 2 CL
NONINO 5,1

**KIRSCH-
TRESTERBRAND** 5,8

von der Leithaberger Edelkirsche



Slow Food®

KÄSE

KRACHER
GRAND CRU 14

*Edelschimmelkäse
affiniert mit Süßwein
von Alois Kracher* ^{GO}

VORARLBERGER
BERGKÄSE 14

*Hartkäse aus dem
Bregenzerwald g.U.* ^{GO}

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!

AFTER DINNER

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 Sugarfree</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^A</i>		

GOLD FASSL	0,2 L	4,7
ROTES ZWICKL	0,3 L	5,2
<i>naturtrüb, malzbetont, süffig & mild^A</i>		

AUS DER FLASCHE

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

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

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

**S
P
E
E
R
S**

DRINKS PERLEN SPRITZIG OFFENE WEINE

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 ZWEIFELT „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 ANGEGEBEN

ZUSÄTZLICH MIT MINI-SCHOKOLADENTORTE

PREIS: € 19

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

Für diese Variante ist eine Reservierung erforderlich.

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

