

**ALLES FÜR  
DEINEN GENUSS! ☺**

# APERITIFS

## APERITIFS & PRE-DINNER COCKTAILS

SPARKLING SPRING 0,2 L 8,2  
*Prosecco DOC Spumante Brut  
Rhabarber | Holunder | Soda<sup>o</sup>  
prickelnder Frühlingsbeginn im Glas*

STRAWBERRY FIELDS FOREVER 0,2 L 13  
*Havana Rum 3 yrs | Erdbeermark | Soda  
für alle Erdbeer Lover*

BASIL GIN TONIC 0,2 L 13  
*Beefeater Gin | Lillet Rosé  
Tonic | Basilikum<sup>o</sup>  
erfrischender Start ins Casinoglück*

### BEWUSST GENIESSEN -LEICHT & ALKOHOLFREI:

CIPRIANI BELLINI ZERO 0,15 L 8,2  
*Alkoholfreier Sekt | Pfirsichmark<sup>o</sup>  
Prickelnd-spritzige, alkoholfreie Variante des berühmten  
Cocktails aus der legendären Harry´s Bar in Venedig mit  
dem Geschmack von weißen Pfirsichen.*

PURPLE HARMONY 0,25 L 8,2  
*Alkoholfreier Sekt  
Red Bull Organics Purple Berry<sup>o</sup>*



## [CRAFT-]BIEREMPFEHLUNGEN

SCHNEIDER HELLES  
ALKOHOLFREI  
*alkoholfreies  
Helles*



0,5 L 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.*

GOLD FASSEL  
ROTES ZWICKL

*vom Fass<sup>A</sup> 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<sup>A</sup> 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

### PREMIUM LACHS „RAUCHIG“

Spargel | Erbse | Kren | Kaviar <sup>DGO</sup>

### CONSOMMÉ VOM BIO RIND

Markknödel | Schnittlauch <sup>ACGL</sup>

### ANGUS BEEF „ROSA GEBRATEN“

Speckfisolen | Ofen-Pralinenkartoffel <sup>GLMO</sup>

### TAHITI VANILLE CRÈME BRÛLÉE

Rhabarber | Himbeere | karamellierter Buttermilch <sup>ACFGHO</sup>

## MENÜ ROUGE

### BIO RIND „TARTARE“

BIO Kräuterseitlinge | Sellerie | Wachtelei <sup>ACGHLMO</sup>

### SPARGELSCHAUMSUPPE

Fondue Garnele <sup>ABGLO</sup>

### SEESAIBLING „GUT DORNAU“

Spargel-Kartoffelmelange | Wildkräuter <sup>ADGLO</sup>

### PINA COLADA „ÜBERRASCHUNG“

Gewürz-Ananas | Mallorca Mandel <sup>ACGHO</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

### GRÜNER VELTLINER VOM LÖSS

Weingut Figl | Traismauer | Traisental <sup>0</sup>

Apfel & Orangenzesten, zitronig-mineralischer Abgang

1/8 l 6,5

0,75 l 39

### CHARDONNAY

Weingut Nittnaus | Gols | Neusiedlersee <sup>0</sup>

duftige Holunderblüte, fruchtig am Gaumen

1/8 l 7

0,75 l 42

### BLAUFRÄNKISCH

Weingut Hillinger | Jois | Neusiedlersee <sup>0</sup>

Heidel- und Brombeere, animierende Säure & griffiges Tannin

1/8 l 7

0,75 l 42

### SPÄTLESE CUVÉE

Weingut Kracher | Illmitz | Neusiedlersee <sup>0</sup>

Exotische Früchte, cremig & finessenreich

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

### SPARGELSCHAUMSUPPE

Fondue Garnele <sup>ABGLO</sup>

### CONSUMME VOM BIO RIND

Markknöderl | Schnittlauch <sup>ACGL</sup>

## VORSPEISEN

### BIO RIND „TARTARE“

Kräuterseitlinge | Sellerie | Wachtelei <sup>ACGHLMO</sup>

### PREMIUM LACHS „RAUCHIG“

Spargel | Erbse | Kren | Kaviar <sup>DGO</sup>

### ZIEGENKÄSE „VEGAN“ <sup>Ⓟ</sup>

Rucola Blattsalat | Granatapfel | Feige | Walnuss <sup>AHO</sup>

## HAUPTSPEISEN

### TAGLIATELLE HANDGEMACHT <sup>Ⓟ</sup>

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

### SEESAIBLING „GUT DORNAU“

Spargel-Kartoffelmelange | Wildkräuter <sup>ADGLO</sup>

### BLACK ANGUS BEEF

„ROSA GEBRATEN“

Speckfisolen | Ofen-Pralinenkartoffel <sup>GLMO</sup>

### PILZE, SPARGEL & CO

„VARIATION“ <sup>Ⓟ</sup>

gebacken | Risotto | Kräuterdip <sup>ACGLO</sup>

+3,5

### GEMÜSE BOWL - VEGAN <sup>Ⓟ</sup>

Gemüse | Soja | Cashews | Jasminreis <sup>AFGN</sup>

mit 4 Stk. Riesengarnelen <sup>B</sup>

+11,5

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

+12

## PLATZ FÜR NOCH MEHR GLÜCK?

### PINA COLADA

„ÜBERRASCHUNG“

Gewürz-Ananas | Mallorca Mandel <sup>ACGHO</sup>

16

### TAHITI VANILLE

CRÈME BRÛLÉE

Rhabarber | Himbeere

karamellisierter Buttermilch <sup>ACFGHO</sup>

16

Gedeck pro Person 3,9

Bio Jour-Gebäck | Aufstrich | französische Salzbutter AG

vegetarisches Gericht <sup>Ⓟ</sup>

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

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

# GENUSS & CASINO

# ALLA CARTE

## SUPPEN

SPARGEL-  
SCHAUMSUPPE 11  
*Fondue Garnele* <sup>ABGLO</sup>

CONSOMME  
VOM BIO RIND 11  
*Markknöderl | Schnittlauch* <sup>ACGL</sup>

## 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 <sup>V</sup>

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

## VORSPEISEN

BIO RIND „TARTARE“ 19  
*BIO Kräuterseitlinge | Sellerie | Wachtelei* <sup>ACGHLMO</sup>

PREMIUM LACHS „RAUCHIG“ 19  
*Spargel | Erbse | Kren | Kaviar* <sup>DGO</sup>

ZIEGENKÄSE „VEGAN“ <sup>V</sup> 18  
*Rucola Blattsalat | Granatapfel | Feige | Walnuss* <sup>AHO</sup>

## HAUPTSPESIEN

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

PILZE, SPARGEL & CO „VARIATION“ <sup>V</sup> 28  
*gebacken | Risotto | Kräuterdip* <sup>ACGLO</sup>

SEESAIBLING „GUT DORNAU“ 36  
*Spargel-Kartoffelmelange | Wildkräuter* <sup>ADGLO</sup>

BLACK ANGUS BEEF  
„ROSA GEBRATEN“ 38  
*Speckfisolen | Ofen-Pralinenkartoffel* <sup>GLMO</sup>

GEMÜSE BOWL - VEGAN <sup>V</sup> 28  
*Gemüse | Soja | Cashews | Jasminreis* <sup>AFGN</sup>

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

- PINA COLADA „ÜBERRASCHUNG“<sup>\*\*\*</sup> 16  
*Gewürz-Ananas | Mallorca Mandel* <sup>ACFGHO</sup>
- TAHITI VANILLE CRÈME BRÛLÉE 16  
*Rhabarber | Himbeere | karamellisierter Buttermilch* <sup>ACFGHO</sup>

## 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!**

## KÄSE

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

## 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  
*mit Milchschaum* <sup>G</sup> 5,1  
*mit Schlagobers* <sup>G</sup> 5,2
- LATTE MACCHIATO <sup>G</sup> 6
- HEISSE SCHOKOLADE <sup>G</sup> 6

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

## DIGESTIF

- EDELBRÄNDE
- HOLZAPFEL MARILLE 2 CL 6,9
- FREIHOF WILLIAMSBIERNE 2 CL 5,4
- GÖLLES ALTER APFEL 2 CL 5,6  
KRIECHERL MARILLE 5,6  
ALTE ZWETSCHKE 5,6
- GRAPPA NONINO 2 CL 5,1

- KIRSCH-TRESTERBRAND 5,8  
*von der Leithaberger Edelkirsche*



### 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  
*prickelnd | still* 0,75 L 7,8

COCA-COLA 0,33 L 4,6  
*Regular | Zero*

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

RAUCH FRUCHTSAFT & -NEKTAR 0,25 L 4,6  
*diverse Sorten*

SCHWEPPE 0,2 L 4,6  
*Indian Tonic | Bitter Lemon | Ginger Ale*

RED BULL 0,25 L 5,9  
*Regular | Sugarfree*

LEITUNGSWASSER 0,5 L 1,8  
*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.*

## BIER

### VOM FASS

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

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

### AUS DER FLASCHE

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

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

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

S  
R  
E  
E  
H  
C

# 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 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](mailto:baden.restaurant@casinos.at).  
Nur in Kombination mit einer Dinner & Casino-, Deluxe x Casino-, Genuss & Casino- oder à la carte-Buchung möglich.*

