

CASINO
KULLINARIK



HA

APERITIFS & PRE-DINNER COCKTAILS

BLAULICHT <i>Absolut Vodka Blue Curacao Gurkensirup</i> <i>Nicht nur für den Notfall!</i>	0,12 L	9,5
LILLET WILD BERRY <i>Lillet blanc Schweppes Wild Berry Ribiseln</i> <i>Der spritzige Beeren-Klassiker.</i>	0,15 L	6,4
STRAWBERRY FIELDS <i>Havana Club 3 yrs. Erdbeermark Minze Soda</i> <i>Intensiv beerig.</i>	0,15 L	9,5
RHUB UP <i>Franz Josef Rauch Bio Rhabarber Apfelsaft Zitrone</i> <i>Die Rhabarbersaison in vollen Zügen genießen.</i>	0,2 L	6,4

[CRAFT-]BIEREMPFEHLUNGEN

**BRAUSCHNEIDER
INDIA PALE ALE**
West Coast IPA ^A 0,33 L 4,9

klassisches „old school“ IPA dessen intensive Hopfenbittere und -aromatik durch den kräftigen Malzkörper abgerundet werden | die typisch amerikanischen „C-Hopfensorten“ Cascade und Centennial werden durch heimischen Polaris ergänzt und ergeben ein ausgeprägtes, frisch-harziges Bukett mit intensiver Zitrusnote

Fruchtig-bitter mit expressiver Aromatik.

**GOLD FASSEL
ROTES ZWICKL**
vom Fass ^A 0,3 L 3,9

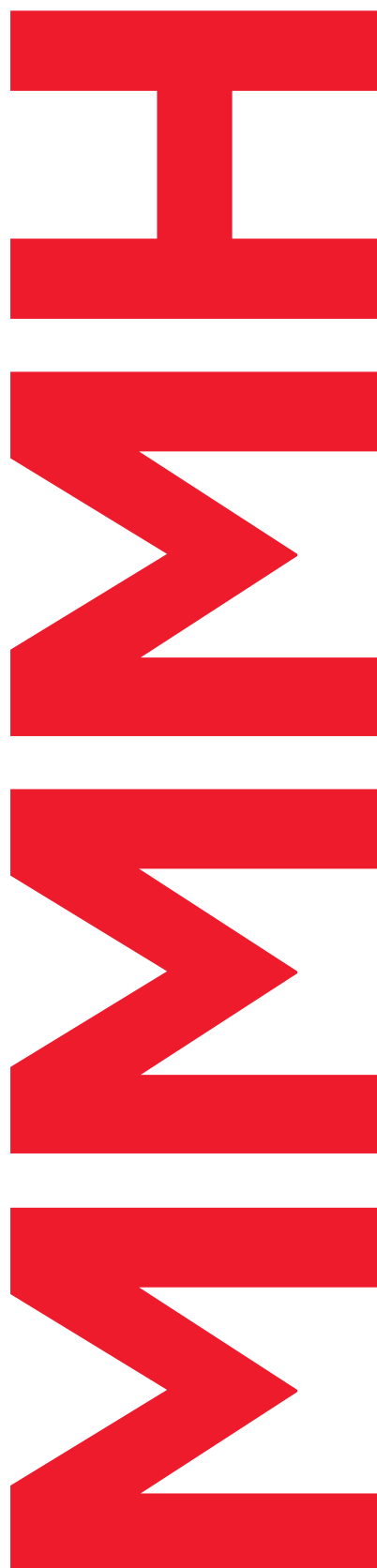
eine Rarität der Ottakringer Brauerei, Wien, die es nicht in der Flasche gibt | naturtrüb mit rot-brauner Farbe karamelliges Malzaroma ausgewogener Geschmack milde Rezenz

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

ZWETTLER SAPHIR
Premium Pils ^A 0,33 L 4,5

knackig-trockenes Pils mit komplexer Aromatik und herber Bittere im Ausklang | vordergründig erkennbar ist kostbarer Hopfen der Sorte Saphir, dem Namensgeber dieses Biers

Ideal als Aperitif oder zu leichten (Vor-)Speisen.



DINNER & CASINO

MENÜ NOIR

KALBSTAFELSPITZ GELEE
Frühlingsboten-Champagnervinaigrette ^{AGHLMO}

SPARGELSCHAUMSUPPE
Prosciutto Grissini | Bachkresse ^{AGLO}

LACHSFORELLE „GUT DORNAU“
Spargel-Kartoffeleintopf „moderner Art“ ^{ADGLO}

HOLUNDERBLÜTEN
Erdbeeren | weiße Schokolade ^{AFGH}

MENÜ ROUGE

LACHS & TIGER GARNELE
Bärlauch | Kaviar | Trüffel ^{ABCDGLMO}

MAISHENDERL CONSOMMÉ
Maimorchel-Kräuterpalatschinken ^{ACGLO}

MILCHKALB „RÜCKEN & BACKERL“
Solospargel | Orangenmouseline | Heurige ^{ACGLMO}

PORTWEIN-KIRSCHEN
Sauerrahmeis | Mandel-Krokant ^{ACGHO}

à la Carte Menü pro Person 52 | Gedeck pro Person 3,2

WEINBEGLEITUNG

3 Weine 14,9

GRÜNER VELTLINER L+T 2020
Weingut Hindler | Schrattenthal | Weinviertel ^o 1/8 l 4,8
grüner Apfel, knackige & saftige Frucht am Gaumen 0,75 l 28

GRAUBURGUNDER SÜDSTEIERMARK DAC 2020
Weingut Erzherzog Johann | Ehrenhausen | Südsteiermark ^o 1/8 l 5,5
Steinobstaromen, kandierte Früchte, gute Balance 0,75 l 33

JUBILÄUMSCUVÉE „50 JAHRE CASINOS AUSTRIA“
Weingut J. Wieder | Neckenmarkt | Mittelburgenland ^o 1/8 l 4,8
kräftig-samtige Cuvée aus Blaufränkisch & Zweigelt 0,375 l 28

FRAGOLINE ROSSO FRIZZANTE
Bottega SpA | Venetien | Italien ^o 1/8 l 5,5
prickelnd, reife Erdbeeren, saftig mit angenehmer Süße 0,75 l 33

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 AllergieninformationsVO, BGBl, II Nr. 175/2014.

SUPPEN

MAISHENDERL
CONSOMMÉ 7
*Maimorchel-
Kräuterpalatschinken* ^{ACGLO}

SPARGELSCHAUMSUPPE 7
*Prosciutto Grissini
Bachkresse* ^{AGLO}

BEILAGEN

SCHMORGEMÜSE ^G 4,5

BUNTER BLATTSALAT ^O 5,5

ERDÄPFEL-
VOGERLSALAT ^{LMO} 5,5

POTATO WEDGES ^A 4,5

KARTOFFEL-
SCHNITTLAUCH-
PÜREE ^A 4,5



GEDECK 3,2
Brot | Aufstrich | Butter ^{AG*}

vegetarisches Gericht ^(V)

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

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

VORSPEISEN

KALBSTAFELSPITZ GELEE 16
Frühlingsboten-Champagnervinaigrette ^{AGHLMO}

LACHS & TIGER GARNELE 16
Bärlauch | Kaviar | Trüffel ^{ABCDGLMO}

PARADEISER „ANDERS“ ^(V) 12
Büffelmozzarella | Pinien | Kräutersalat ^{AGLMO}

HAUPTSPEISEN

TAGLIATELLE HANDGEMACHT ^(V) 17
Waldpilze | Rucola | gereifter Parmesan ^{ACGLO}

SPARGEL QUICHE ^(V) 17
geräucherter Ricotta | Rucola ^{ACGLO}

LACHSFORELLE „GUT DORNAU“ 24
Spargel-Kartoffeleintopf „moderner Art“ ^{ADGLO}

MILCHKALB „RÜCKEN & BACKERL“ 26
Solospargel | Orangenmouseline | Heurige ^{ACGLMO}

FILET & BAUCH VOM TULLNERFELDER SCHWEIN 26
Spitzkraut | Speckknöderl | Zwiebelchutney ^{ACEGLO}

GEMÜSE WOK - VEGAN ^(V) 19
8x Gemüse | Soja | Cashews | Koriander | Basmatireis ^{AFLN}

mit Riesengarnelen ^B +9,5
mit Rindsfiletstreifen ^A +10

CUISINO KLASSIKER

FILETSTEAK VOM PREMIUM RIND 200 G 39
*200 g Filet | Kartoffel-Schnittlauchpüree
Gemüse | Pfeffersauce* ^{GLO}

SURF & TURF 37
*170 g Rinderfilet | 2 Stk. Tiger Prawns
Potato Wedges | Gemüse* ^{ABCGLMO}

WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN 21,5
Kartoffel-Vogersalat ^{ACGLMO}

DESSERTS

HOLUNDERBLÜTEN <i>Erdbeeren weiße Schokolade</i> ^{AFGH}	11
PORTWEIN-KIRSCHEN <i>Sauerrahmeis Mandel-Krokant</i> ^{ACGHO}	11
AFTER DINNER COCKTAIL & SCHOKOLADE <i>Brandy Alexander</i> ^G & <i>feine Pralinen</i> ^{ACFGHO}	11

COGNAC-VERKOSTUNG

Gehörte der Genuss eines Glases Cognac vor etlichen Jahren noch zum guten Ton, ist es in letzter Zeit etwas ruhig um den edlen Weinbrand geworden. Völlig zu Unrecht wie wir meinen, verleihen ihm die unterschiedlichen Herstellungsmethoden doch eine vielseitige, tiefgründige Aromatik.

„STREIFZUG DURCH DIE CHARENTE“ 3 X 2 CL 15,9

*Remy Martin VSOP - betont fruchtig durch die „destillation sur lies“
Camus Elegance VSOP - blumig mit typischen Noten von Veilchen
Martell Medaillon VSOP - holzigere Töne durch die „destillation sans lies“*

Für eine größere Auswahl an Cognacs unterschiedlicher Reifestadien, reichen wir gerne unsere Barkarte.

HEISS-GETRÄNKE

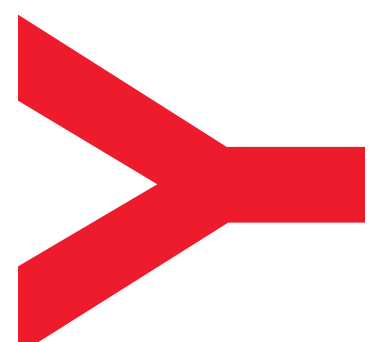
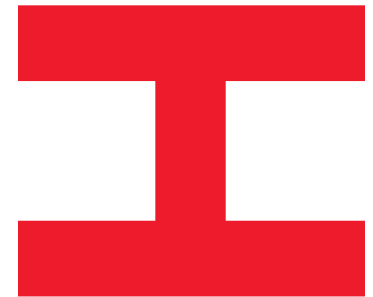
KLEINER ESPRESSO / BRAUNER ^G	2,9
GROSSER ESPRESSO / BRAUNER ^G	4,5
VERLÄNGERTER ^G	3,8
MELANGE / CAPPUCCINO <i>mit Milchschaum</i> ^G	3,9
<i>mit Schlagobers</i> ^G	3,9
HEISSE SCHOKOLADE ^G	3,9
TEE-KÄNNCHEN RONNEFELDT	3,2
<i>Assam Bari Earl Grey Green Dragon Bergkräuter Minze Sweet Berries Kamille Zitronenverbene</i>	

DIGESTIF

EDELBRAND REISETBAUER	2 CL
WILLIAMSIRNE	4,5
ZWETSCHKE	3,5
KIRSCHKE	3,8
MARILLE	4,5
HIMBEERE	5,5
VOGELBEERE	9
EDELBRAND GÖLLES	2 CL
ALTER APFEL	3,5
KRIECHERL	4,5
MARILLE	4,5
GRAPPA & TRESTER	2 CL
TIGNANELLO ANTINORI	5,5
<i>Marchese Antinori Florenz</i>	
TRESTERBRAND RESERVE	4,8
<i>Weingut Salzl Illmitz</i>	

KÄSE

KRACHER GRAND CRU	9
<i>Edelschimmelkäse affiniert mit Süßwein von Alois Kracher</i> ^{GO}	
VORARLBERGER BERGKÄSE	9
<i>Hartkäse aus dem Bregenzerwald g.U.</i> ^{GO}	



REGIONAL GENIAL

WEINGUT DOCKNER

Höbenbach | Kremstal

TRAUBENSAFT VOM ST. LAURENT 0,25 L 3,5

MARILLENNEKTAR KREMSTAL 0,25 L 3,5

HASENFIT

BIO-Fruchtsäfte aus Hofkirchen

KIRSCH-APFEL NATURTRÜB 0,25 L 3,2

APFEL-ORANGE-KAROTTE NATURTRÜB 0,25 L 3,2

BÄRNSTEIN

natürlicher Muntermacher aus St. Pölten | aus grünem Rohkaffee

DIRNDL 0,25 L 3,9

mit Dirndl, Hibiskus, Holunderblüten & Verjus

QUITTE 0,25 L 3,9

mit Quitte, Apfel & Verjus

ALKOHOLFREI

RÖMERQUELLE 0,33 L 3,2
prickelnd | still 0,75 L 7,2

COCA-COLA 0,33 L 3,5
Regular | Zero | Light

FANTA | SPRITE 0,33 L 3,5
ALMDUDLER 0,35 L 3,5

RAUCH FRUCHTSAFT & -NEKTAR 0,25 L 3,5
diverse Sorten

SCHWEPPE 0,2 L 3,7
Indian Tonic | Bitter Lemon | Ginger Ale

CARPE DIEM KOMBUCHA CLASSIC 0,33 L 3,7

RED BULL 0,25 L 4,5
Regular | Sugarfree

GLÜCKSBRINGER

TRINKT GLÜCK LUCKARISE 0,2 L 3,6
Klee-Erfrischungsgetränk

GIN GLÜCK 0,25 L 9,5
*Beefeater Gin & Trinkt Glück
Gurkensirup | Zitronensaft*

BIER

VOM FASS

OTTAKRINGER 0,2 L 3,3
HELLES 0,3 L 3,7

*mehrfach prämiertes,
ausgewogenes Märzen^A*

GOLD FASSL 0,2 L 3,5
ROTES ZWICKL 0,3 L 3,9

*naturtrüb, malzbetont,
süffig & mild^A*

RADLER 0,3 L 3,7
Helles & Almdudler^A

AUS DER FLASCHE

PAULANER HEFE-
WEISSBIER 0,5 L 4,7

*eines der beliebtesten
Weizenbiere der Welt^A*

NULL KOMMA
JOSEF 0,33 L 3,7

alkoholfrei^A



WOW

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

PERLEN

DRAPPIER CHAMPAGNER CARTE D'OR BRUT °	0,1 L	11,5
SZIGETI GRÜNER VELTLINER BRUT °	0,1 L	6,5
CANTINE SACCHETTO PROSECCO DOC SPUMANTE BRUT °	0,1 L	5,5
KIR ROYAL „KLASSISCH“ <i>Drappier Champagner Carte d'or Brut Crème de Cassis °</i>	0,1 L	11,9
LIMONCELLO SPRITZ <i>Prosecco Limoncello Soda °</i>	0,2 L	6,2
SPARKLING PFIRSICH <i>Prosecco Pfirsichlikör Soda °</i>	0,2 L	6,2

SPRITZIG

		1/4 L
G'SPRITZTER <i>weiß / rot °</i>		3,4
APEROL SPRITZER <i>Weißwein Aperol Soda °</i>		4,9
HUGO <i>Weißwein Holunderblüten- sirup Soda Limette Minze °</i>		4,9

OFFENE WEINE

WEISS

		1/8 L
GRÜNER VELTLINER & FRIENDS 2021 <i>Leo Aumann Tribuswinkel Thermenregion °</i>		3,9
GELBER MUSKATELLER „I LOVE HEIDEBODEN“ 2019 <i>Winner Neusiedlersee Burgenland °</i>		3,9

ROT

BLAUER ZWEIFELT „I LOVE HEIDEBODEN“ 2020 <i>Winner Neusiedlersee Burgenland °</i>		3,9
„CLASSIC“ CUVÉE 2019 <i>Leo Aumann Tribuswinkel Thermenregion °</i>		4,5

ALLERGENINFORMATION

Unter Berücksichtigung der Allergeninformationsverordnung 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	Krebstiere 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.

** Aufgrund der sich ändernden Zusammensetzung unseres Gedecks (z.B. Aufstriche, Öle, Salze, etc.) sind Gäste im Bedarfsfall gebeten, mit unseren Servicemitarbeiter:innen betreffend enthaltener Allergene Rücksprache zu halten.*

