

CASINO
KULLINARIK





APERITIFS & PRE-DINNER COCKTAILS

WINTER WONDER LILLET 0,2 L 7,2
Lillet Blanc | Apfelsaft | Zitrone | Zimt
ein Volltreffer in der Adventzeit

PUNSCH ON ICE 0,2 L 11,5
Havana Club 3 yrs | Zimtsirup | Silva Rubin
Christkindlmarktfeeling im Casino!

MERRY MOSCOW MULE 0,2 L 11,5
Österreichischer Vodka "Oval" | Cranberry | Ginger Beer
der perfekte X-Mas-Drink

DIE KULT-APERITIFS - JETZT ALKOHOLFREI:

CRANBERRY SPRITZ 0,0 0,2 L 7,2
Cranberry | Orange | Sekt 0,0

VIRGIN PASSION DAIQUIRI 0,25 L 11,5
UNDONE Rum 0,0 | Maracuja | Zitrone | Vanille Sirup

ZUM KRÖNENDEN ABSCHLUSS:

BADENER KAISER KAFFEE 6,5
Verlängerter Kaffee mit Eierlikör, Schlagobers & Vanillezucker ^{CEG}
Das Beste kommt zum Schluss!

SPEZIAL-BIEREMPFEHLUNGEN

BUDWEISER
BUDVAR ORIGINAL
Lager Bier ^A 0,33 L 5,5

*klassisches Lager,
vollmundiges,
wohlschmeckendes Bier,
das auf der ganzen Welt einen
hohen Standard setzt.
Ein kräftiger und zugleich
erfrischender, ausgewogener
Geschmack.*

Ein internationaler Klassiker!

GOLD FASSL
ROTES ZWICKL
vom Fass ^A 0,3 L 4,7

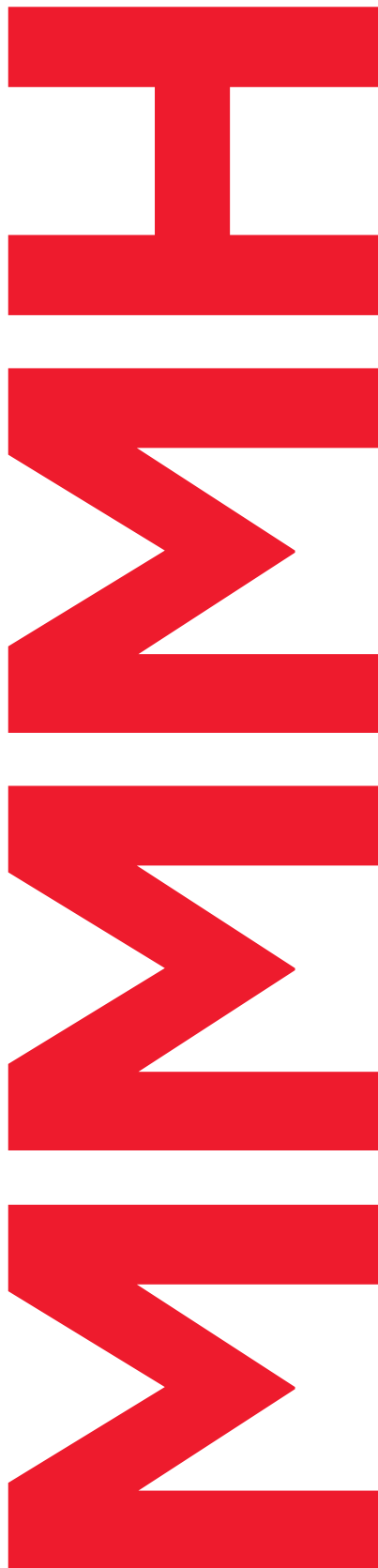
*eine Rarität der Ottakringer
Brauerei, Wien, die es nicht in
der Flasche gibt | naturtrüb
mit rot-brauner Farbe
karamelliges Malzaroma
ausgewogener Geschmack
milde Rezenz*

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

ZWETTLER
SAPHIR
Premium Pils ^A 0,33 L 5,9

*ein knackig-trockenes Pils mit
komplexer Aromatik und her-
ber Bittere im Ausklang
Vordergründig erkennbar ist
kostbarer Hopfen der Sorte
Saphir, dem Namensgeber des
Bieres*

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



DINNER & CASINO

MENÜ NOIR

VITELLO „KALBSRÜCKEN“

2x Sellerie | Erbse ^{ACGHLO}

CONSOMME VOM RIND

Trüffel-tascherl | Gemüsewurzel ^{ACGLO}

LACHSFORELLE „GUT DORNAU“

Kartoffel-Risotto | Kaviar | Schnittlauch ^{ACDGLMO}

PISTAZIE & NOUGAT

Pralinenmousse | Cassisfeige | Nuss-Nougateis ^{CAGHOF}

MENÜ ROUGE

RAUHLACHS & TIGER PRAWN

Kresse | Pilze | Cocktail Sauce ^{ABCDGLNOF}

MUSKATKÜRBIS-KOKOSSUPPE

Edelkastanie | Orangen ^{ACGLOH}

BLACK ANGUS BEEF

Bohnen Cassoulet | Pfefferjus | Pralinen - Kartoffel ^{ACGLMO}

BOURBON VANILLE PANNA COTTA

Gewürz-Rumpflaumen | Bio Zimteis ^{CGHF}

à la Carte Menü pro Person 69 | Gedeck pro Person 3,5

WEINBEGLEITUNG

3 Weine 18,9

GRÜNER VELTLINER DAC

Weingut Jurtschitsch | Langenlois | Kamptal ^o

frisches Apfelaroma mit zarten Zitrusnoten im Duft

1/8 l 6

0,75 l 36

CHARDONNAY

Weingut Gesellmann | Deutschkreuz | Mittelburgenland ^o

exotische Früchte, am Gaumen elegant und geschmeidig

1/8 l 7

0,75 l 42

CUVEE BURGENLAND

Weingut Nittnaus | Gols | Neusiedlersee ^o

Brombeeren, zarte Röstaromen, zarte Gewürznoten

1/8 l 7

0,75 l 42

QUARTETT SPÄTLESE

Weingut Feiler-Artinger | Rust | Neusiedlersee ^o

fruchtig | frische & sehr elegante Spätlese

1/8 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.

SUPPEN

CONSOMME VOM RIND 9
*Trüffel Tascherl
 Gemüsewurzel^{ACGLO}*

MUSKATKÜRBIS
 KOKOSSUPPE (V) 9
Edelkastanie | Orangen^{ACGLOHO}

BEILAGEN

SOMMER-
 SCHMORGEMÜSE^G 5,5

BUNTER BLATTSALAT^O 6,5

ERDÄPFEL-
 VOGERLSALAT^{LMO} 6,5

POTATO WEDGES^A 5,5

KARTOFFEL-
 SCHNITTLAUCH-
 PÜREE^A 5,5

VORSPEISEN

RAUHLACHS & TIGER PRAWN 19
Kresse | Pilze | Cocktail Sauce^{ABCDGLNOF}

VITELLO „KALBSRÜCKEN“ 19
2x Sellerie | Erbse^{ACGHLO}

ZIEGENKÄSE „VEGAN“ (V) 18
Rucola Blattsalat | Granatapfel | Feige | Walnuss^{HO}

HAUPTSPEISEN

TAGLIATELLE HANDGEMACHT (V) 22
Waldpilze | Rucola | gereifter Parmesan^{ACGLO}

ERDÄPFELNUDELN (V) 25
Rahmsauerkraut | Walnüsse | Schnittlauch^{ACGLOM}

LACHSFORELLE „GUT DORNAU“ 29
Kartoffel-Risotto | Kaviar | Schnittlauch^{ACDGLMO}

BLACK ANGUS BEEF 29
Bohnen Cassoulet | Pfefferjus | Pralinen - Kartoffel^{ACGLMO}

GEMÜSE WOK - VEGAN (V) 25
8x Gemüse | Soja | Cashews | Koriander | Basmatireis^{AFLN}

*mit Riesengarnelen^B +11,5
 mit Rindsfiletstreifen^A +12*



GEDECK 3,5
Brot | Aufstrich | Butter^{AG}*

CUISINO KLASSIKER

FILETSTEAK VOM ANGUS RIND 200 G 45
*200 g Filetsteak | Kartoffel-Schnittlauchpüree
 Gemüse | Pfeffersauce^{GLO}*

SURF & TURF 45
*170 g Angus Beef | 2 Stk. Tiger Prawns
 Potato Wedges | Gemüse^{ABLO}*

WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN 27
Kartoffel-Vogerlsalat^{ACGLMO}

vegetarisches Gericht (V)

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

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

DESSERTS

PISTAZIE & NOUGAT	16
<i>Pralinenmousse Cassisfeige Nuss-Nougateis ^{ACGHOF}</i>	
BOURBON VANILLE PANNA COTTA	16
<i>Gewürz-Rumpflaumen Bio Zimteis ^{CGHF}</i>	

MALFY GIN-VERKOSTUNG

DIE SEELE VON AMALFI

Nirgendwo ist die Seele Italiens deutlicher zu spüren als an der Amalfiküste. Inspiriert von diesem Lifestyle bringt MALFY Gin seine Essenz auf den Punkt und lädt dich ein, „La Dolce Vita“ wie ein echter Italiener auszukosten.

„STREIFZUG DURCH AMALFI“ 4 X 2 CL 19,9

Wir servieren unsere Gin-Verkostung gekühlt mit einer Flasche Tonic 0,2l zur Wahl: Schweppes, Fevertree oder Thomas Henry.

*Malfy Gin con Limone: kristallklar - aromatische Zitrone auf Basis von Wacholder
Malfy Gin Rosa: zartrosa - Pink Grapefruit, reichhaltiger Rhabarber, Zitrus & Anis
Malfy Gin con Arancia: kräftiges orange - Orangenblüten | Basis von Wacholder
Malfy Gin Originale: kristallklar - klassisches Aroma von Wacholder & Koriander*

HEISS- GETRÄNKE

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

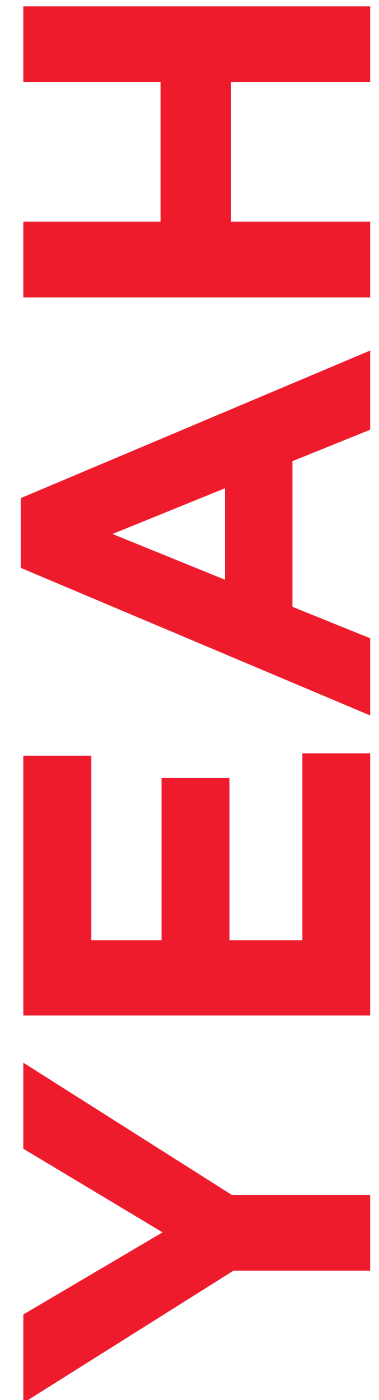
DIGESTIF

EDELBRÄNDE

REISETBAUER	2 CL
KAROTTE	6,5
ROSENMARILLE	16
HASELNUSS	4,8
ZWETSCHKE	4,8
FREIHOF	2 CL
WILLIAMSBIRNE	4,8
MARILLE	4,8
GÖLLES	2 CL
ALTER APFEL ^G	4,8
KRIECHERL	4,8
MARILLE	4,8
GRAPPA & TRESTER	2 CL
POLI DI POLI	5,1
POLI D'ORO	5,1
TRESTERBRAND RESERVE	5,1

KÄSE

KRACHER GRAND CRU	12
<i>Edelschimmelkäse affiniert mit Süßwein von Alois Kracher ^{GO}</i>	
VORARLBERGER BERGKÄSE	12
<i>Hartkäse aus dem Bregenzerwald g.U. ^{GO}</i>	



REGIONAL GENIAL

WEINGUT DOCKNER

Höbenbach | Kremstal

TRAUBENSAFT VOM ST. LAURENT 0,25 L 4,5

MARILLENNEKTAR KREMSTAL 0,25 L 4,5

LEITHABERGER EDELKIRSCH

100% natürlich von der Originalen Edelkirsche

BIO-KIRSCH DIREKTSAFT 0,25 L 4,5

HASENFIT

BIO-Fruchtsäfte aus Hofkirchen

APFEL-ORANGE-KAROTTE NATURTRÜB 0,25 L 4,5

BÄRNSTEIN

natürlicher Muntermacher aus St. Pölten | aus grünem Rohkaffee

DIRNDL 0,25 L 4,8

mit Dirndl, Hibiskus, Holunderblüten & Verjus

ALKOHOLFREI

RÖMERQUELLE 0,33 L 3,5

prickelnd | still 0,75 L 7,2

COCA-COLA 0,33 L 3,9

Regular | Zero | Light

FANTA | SPRITE 0,33 L 3,9

ALMDUDLER 0,35 L 3,9

RAUCH FRUCHTSAFT & -NEKTAR 0,25 L 3,9

diverse Sorten

SCHWEPPE 0,2 L 4,1

Indian Tonic | Bitter Lemon | Ginger Ale

CARPE DIEM KOMBUCHA CLASSIC 0,33 L 4,8

RED BULL 0,25 L 5,2

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 3,9

HELLES 0,3 L 4,1

mehrfach prämiertes,
ausgewogenes Märzen^A

GOLD FASSL 0,2 L 4,2

ROTES ZWICKL 0,3 L 4,7

naturtrüb, malzbetont,
süffig & mild^A

AUS DER FLASCHE

NATURRADLER 0,33 L 4,1

Gösser Zitrone^A

PAULANER HEFE-WEISSBIER 0,5 L 5,8

eines der beliebtesten
Weizenbiere der Welt^A

NULL KOMMA

JOSEF 0,33 L 4,3

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	12
SZIGETI GRÜNER VELTLINER BRUT °	0,1 L	6,9
CANTINE SACCHETTO PROSECCO DOC SPUMANTE BRUT °	0,1 L	5,9
LIMONCELLO SPRITZ <i>Prosecco Limoncello Soda °</i>	0,2 L	7,2
SPARKLING PFIRSICH <i>Prosecco Pfirsichlikör Soda °</i>	0,2 L	7,2
GIN SILVA <i>Beefeater Gin & SILVA Verjus Drink</i>	0,24 L	11,5

SPRITZIG

1/4 L

G'SPRITZTER <i>weiß / rot °</i>	4,1
APEROL SPRITZER <i>Weißwein Aperol Soda °</i>	7,2
HUGO <i>Weißwein Holunderblüten- sirup Soda Limette Minze °</i>	7,2

OFFENE WEINE

1/8 L

WEISS

GRÜNER VELTLINER & FRIENDS <i>Leo Aumann Tribuswinkel Thermenregion °</i>	4,8
GELBER MUSKATELLER „I LOVE HEIDEBODEN“ <i>Winninger Neusiedlersee Burgenland °</i>	4,8

ROT

BLAUER ZWEIFELT „I LOVE HEIDEBODEN“ <i>Winninger Neusiedlersee Burgenland °</i>	4,8
CUVÉE „K+K“ (BF ZW) <i>Kirnbauer Deutschkreutz Mittelburgenland °</i>	6

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.*

