

**ALLES FÜR
DEINEN GENUSS! ☺**

APERITIFS

APERITIFS & PRE-DINNER COCKTAILS

ROSÉ & TONIC 0,25 L 7,9
*Rosé "leicht & fruchtig" Weingut Hindler
Fever -Tree Mediterranean Tonic
genussvoller Appetitanreger!*

HEIDELBEER FIZZ 0,25 L 12
*Tequila Cazadores | Heidelbeersirup | Zitronensaft
frisch-elegant-aromatisch*

CITY AT NIGHT 0,25 L 12
*Absolut Vodka | Mangosirup | Pfirsich
gelungener Start ins Casinoglück*

KULT-APERITIF ALKOHOLFREI:

ADAM & EVA 0,25 L 7,9
*Grapefruitsaft | Mandelsirup
Fever -Tree Mediterranean Tonic*

HUGOLINE 0,25 L 7,9
Sekt 0,0 | Holunder | Soda | Minze °

SPECIAL FÜR VERLIEBTE

VALENTINS MARTINI 0,2 L 15
*Martini Bianco | Zuckerwatten Sirup
Erdbeere | Zitrone
Zu deinem Valentins Martini bekommst du
einen blinkenden Untersetzer zum Mitnehmen!*



[CRAFT-]BIEREMPFEHLUNGEN

FRANZISKANER
DUNKEL
Premium Weizenbier^A 0,5 L 6,1

*Die sinnliche barocke
Erscheinung aus Bayern von
dunkler Bernsteinfarbe mit
kräftiger Hefetrübung und
einem voluminösen, creme-
farbenen Bierschaum duftet
harmonisch nach Malz und
besticht durch einen vollmun-
digen und gut ausbalancierten
samtig-weichen Ausklang.*

*Bayerische Braukunst,
die begeistert!*

GOLD FASSEL
ROTES ZWICKL
vom Fass^A 0,3 L 4,9

*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!*

CORONA
EXTRA
Premium Bier^A 0,33 L 5,3

*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

SCHOTTISCHER LACHS
Zitronenpfeffer | Kaviar ^{ADGM}

KRAFTSUPPE VOM RIND
Markknödel | Karotten ^{ACGL}

PERLHUHNBRUST „SUPREME“
*Kartoffelpüree | Pastinake
Portwein-Trüffeljus ^{GLO}*

SCHOKOBROWNIE
Tonkabohneneis | Maracuja ^{ACFGHO}

MENÜ ROUGE

ROASTBEEF „RAUCHIG“
Focaccia | eingelegtes Gemüse | Balsamico ^{ACGHLMO}

ERBSENSCHAUMSUPPE
Fondue Garnele / Minze ^{ABGLM}

ZANDER „KROSS“
*Semmelkren de luxe | Schnittlauch
Rote Rüben | Bauchspeck ^{ADGLO}*

GRIESSFLAMMERIE „WINTERLICH“
Zwetschke | Mandel | Vanille ^{ACGHO}

à la Carte Menü pro Person 69

Gedeck pro Person 3,8
Brot | Aufstrich | Butter ^{AG}*

WEINBEGLEITUNG

3 Weine 18,9

GRÜNER VELTLINER KLASSIK
Weingut Fuhrgassl-Huber | Wien ^o 1/8 l 6
Pikante Säure, fruchtig, klassisch 0,75 l 36

CHARDONNAY BIO DAC
Weingut Peter Artner | Höflein bei Bruck | Carnuntum ^o 1/8 l 6,5
Fruchtspektrum von Grapefruit & Ananas | herzhaft Frische 0,75 l 38

K+K CUVÉE (BF+BZ)
Weingut Kirnbauer | Deutschkreutz | Mittelburgenland ^o 1/8 l 7
„Kleines Phantom“ aus dem Eichfass | Kirsche & Brombeere 0,75 l 42

ILLMITZER SPÄTLESE
Weingut Tschida | Illmitz | Neusiedlersee ^o 1/8 l 7,5
Ausgeprägte Aromen von Nashi-Birne & Papaya 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

KRAFTSUPPE VOM RIND

Markknöderl | Karotten ^{ACGL}

ERBSENSCHAUMSUPPE

Fondue Garnele / Minze ^{ABGLM}

HAUPTSPEISEN

TAGLIATELLE HANDGEMACHT [Ⓟ]

Waldpilze | Rucola | gereifter Parmesan ^{ACGLO}

ZANDER „KROSS“

Semmelkren de luxe | Schnittlauch

Rote Rüben | Bauchspeck ^{ADGLO}

PERLHUHNBRUST „SUPREME“

Kartoffelpüree | Pastinake

Portwein-Trüffeljus ^{GLO}

VORSPEISEN

ROASTBEEF „RAUCHIG“

Focaccia | eingelegtes Gemüse | Balsamico ^{ACHOLM}

SCHOTTISCHER LACHS

Zitronenpfeffer | Kaviar ^{DAGM}

ZIEGENKÄSE „VEGAN“ [Ⓟ]

Rucola Blattsalat | Granatapfel | Feige | Walnuss ^{HO}

ERDAPFELNUDELN [Ⓟ]

Rahmsauerkraut |

Walnüsse | Schnittlauch ^{ACGHLMO}

GEMÜSE WOK - VEGAN [Ⓟ]

8x Gemüse | Soja | Cashews

Koriander | Basmatireis ^{AFLN}

mit Riesengarnelen ^B

mit Rindsfiletstreifen ^A

+11,5

+12

PLATZ FÜR NOCH MEHR GLÜCK?

GRIESSFLAMMERIE WINTERLICH 16

Zwetschke | Mandel | Vanille ^{ACGHO}

SCHOKOBROWNIE 16

Tonkabohneneis | Maracuja ^{ACFGHO}

SPECIAL FÜR VERLIEBTE

VALENTINS MARTINI 0,2 L 15

Martini Bianco | Zuckerwatten Sirup

Erdbeere | Zitrone

Zu deinem Valentins Martini bekommst du
einen blinkenden Untersetzer zum Mitnehmen!

Gedeck pro Person 3,8

Brot | Aufstrich | Butter ^{AG*}

vegetarisches Gericht [Ⓟ]

* 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

- KRAFTSUPPE VOM RIND 11
Markknöderl | Karotten ^{ACGL}
- ERBSENSCHAUMSUPPE 11
Fondue Garnele / Minze ^{ABGLM}

BEILAGEN

- SCHMORGEMÜSE ^G 6,5
- BUNTER BLATTSALAT ^O 6,5
- ERDÄPFEL-
VOGERLSALAT ^{LMO} 6,5
- POTATO WEDGES ^A 6,5
- KARTOFFEL-
SCHNITTLAUCH-
PÜREE ^A 6,5
- BASMATIREIS 6,5

- GEDECK 3,8
Brot | Aufstrich | Butter ^{AG*}

vegetarisches Gericht 

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

VORSPEISEN

- ROASTBEEF „RAUCHIG“ 19
Focaccia | eingelegtes Gemüse | Balsamico ^{ACHOLM}
- SCHOTTISCHER LACHS 19
Zitronenpfeffer | Kaviar ^{DAGM}
- ZIEGENKÄSE „VEGAN“  18
Rucola Blattsalat | Granatapfel | Feige | Walnuss ^{HO}

HAUPTSPEISEN

- TAGLIATELLE HANDGEMACHT  22
Waldpilze | Rucola | gereifter Parmesan ^{ACGLO}
- ERDÄPFELNUDELN  25
Rahmsauerkraut | Walnüsse | Schnittlauch ^{ACGHLMO}
- ZANDER „KROSS“ 29
*Semmelkren de luxe | Schnittlauch
Rote Rüben | Bauchspeck* ^{ADGLO}
- PERLUHNBRUST „SUPREME“ 29
Kartoffelpüree | Pastinake | Portwein-Trüffeljus ^{GLO}
- GEMÜSE WOK - VEGAN  25
8x Gemüse | Soja | Cashews | Koriander | Basmatireis ^{AFLN}
- mit Riesengarnelen* ^B +11,5
mit Rindsfiletstreifen ^A +12

CUISINO KLASSIKER

- FILETSTEAK VOM PREMIUM RIND 200 G 45
*200 g Filetsteak | Kartoffel-Schnittlauchpüree
Gemüse | Pfeffersauce* ^{GLO}
- SURF & TURF 45
*170 g Premium Beef | 2 Stk. Tiger Prawns
Potato Wedges | Gemüse* ^{ABLO}
- WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN 27
Kartoffel-Vogerlsalat ^{ACGLMO}

AFTER DINNER

DESSERTS

GRIESSFLAMMERIE „WINTERLICH“ 16
Zwetschke | Mandel | Vanille ^{ACGHO}

SCHOKOBROWNIE 16
Tonkabohneneis | Maracuja ^{ACFGHO}

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 ODER BRAUNER ^G 3,8

GROSSER ESPRESSO ODER BRAUNER ^G 5,2

VERLÄNGERTER ^G 4,2

MELANGE ODER CAPPUCCINO mit Milchschaum ^G 4,9
mit Schlagobers ^G 5

LATTE MACCHIATO ^G 5,8

HEISSE SCHOKOLADE ^G 5,8

TEE-KÄNNCHEN RONNEFELDT 4,8
*Earl Grey | Green Dragon
Bergkräuter | Minze
Sweet Berries | Kamille
Zitronenverbene*

DIGESTIF

EDELBRÄNDE

HOLZAPFEL MARILLE 2 CL 6,4

FREIHOF WILLIAMSBIERNE 2 CL 5,1

GÖLLES ALTER APFEL 2 CL 5,1
KRIECHERL MARILLE 5,1
ALTE ZWETSCHKE 5,1

GRAPPA NONINO 2 CL 5,4

KIRSCH-TRESTERBRAND 5,4
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 ELSBEERE 2 CL 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 4,8

MARILLENNEKTAR KREMSTAL 0,25 L 4,8

HASENFIT

BIO-Fruchtsäfte aus Hofkirchen

APFEL-ORANGE-KAROTTE NATURTRÜB 0,25 L 4,8

BÄRNSTEIN

natürlicher Muntermacher aus St. Pölten | aus grünem Rohkaffee

DIRNDL 0,33 L 4,8

mit Dirndl, Hibiskus, Holunderblüten & Verjuss

ALKOHOLFREI

RÖMERQUELLE 0,33 L 3,8

prickelnd | still 0,75 L 7,6

COCA-COLA 0,33 L 4,3

Regular | Zero

FANTA 0,33 L 4,3

ALMDUDLER 0,35 L 4,3

RAUCH FRUCHTSAFT & -NEKTAR 0,25 L 4,3

diverse Sorten

SCHWEPPE 0,2 L 4,3

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 4,1

HELLES 0,3 L 4,5

mehrfach prämiertes, ausgewogenes Märzen^A

GOLD FASSL 0,2 L 4,5

ROTES ZWICKL 0,3 L 4,9

naturtrüb, malzbetont, süffig & mild^A

AUS DER FLASCHE

NATURRADLER 0,33 L 4,8

Gösser Zitrone^A

PAULANER HEFE-WEISSBIER 0,5 L 6,1

eines der beliebtesten Weizenbiere der Welt^A

Weizenbiere der Welt^A

NULL KOMMA JOSEF 0,33 L 4,8

alkoholfrei^A

**S
R
E
E
H
C**

DRINKS

PERLEN

DRAPPIER CHAMPAGNER CARTE D'OR BRUT °	0,1 L	12,6
KIR ROYAL <i>Drappier Champagner Carte d'or Brut Cassislikör °</i>	0,1 L	12,6
PROSECCO DOC SPUMANTE BRUT °	0,1 L	6,2
<i>Spumante brut</i>	0,7 L	40
LIMONCELLO SPRITZ <i>Prosecco Limoncello Soda °</i>	0,2 L	7,9
SPARKLING PFIRSICH <i>Prosecco Pfirsichlikör Soda °</i>	0,2 L	7,9
PASSIONSFRUCHT PROSECCO <i>Prosecco Passionsfruchtlikör Soda °</i>	0,2 L	7,9

SPRITZIG

1/4 L

G'SPRITZTER <i>weiß rot °</i>	4,5
APEROL SPRITZER <i>Weißwein Aperol Soda °</i>	7,9
HUGO <i>Weißwein Holunderblüten- sirup Soda Limette Minze °</i>	7,9

OFFENE WEINE

1/8 L

WEISS

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

ROT

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

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.