


**ALLES FÜR
DEINEN GENUSS!**

APERITIF

APERITIFS & PRE-DINNER COCKTAILS

RASPBERRY SPRITZ Prosecco Himbeere Holunderblüte ° <i>prickelnde Einstimmung auf den Abend!</i>	0,25 L	8,2
WINTER WONDER LILLET Lillet Blanc Apfelsaft Zitrone Zimt <i>winterlicher Appetitanreger</i>	0,2 L	9,9
PASSION DAIQUIRI Havana Rum 3jrs. Passionsfrucht Vanille <i>exotisch-frischer Genuss</i>	0,2 L	12,5
ADAM & EVA Prosecco Erdbeere Grapefruitsaft Mandelsirup ° <i>gelungener Start ins Casinoglück</i>	0,2 L	8,2

KULT-APERITIF ALKOHOLFREI:

VIRGIN RASPBERRY SPRITZ alkoholfreier Sekt Himbeere Holunderblüte ° <i>alkoholfreier Spritz zum Start</i>	0,25 L	8,2
HUGOLINE Sekt 0,0 Holunder Soda Minze ° <i>klassisch perfekt</i>	0,25 L	8,2

[CRAFT-]BIEREMPFEHLUNGEN

OBERTRUMER ORIGINAL ZWICKL Kellerbier ^A	0,33 L	5,9
--	--------	-----

Ein klassisches, vollmundiges Märzen-Zwickl aus der Obertrumer Brauerei (Salzburg). Naturbelassen mit dezenter Trübung & samtigem Körper. Blumig & würzig | moderate Kohlensäure

Ein echtes Bier „wie damals“

GOLD FASSL 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 Malz aroma ausgewogener Geschmack milde Rezezn

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

THUNA „EN DEUX“
Teriyaki & Tartare ADFGHLMNO

KRAFTSUPPE VOM BIO JUNGRIND
Kaspressknödel | Karotte | Schnittlauch ACGL

FILET VOM TULLNERFELDER SCHWEIN
Champagnerkraut | Kartoffelroulade | Knusperspeck ACGHLO

BLUTORANGE „MORO“
Valrhona Schokolade | Pistazie ACFGHO

MENÜ ROUGE

ROASTBEEF „RAUCHIG“
Focaccia | eingelegtes Gemüse | Balsamico AGLMO

SELLERIE SCHAUMSUPPE
Nussbrot | Steirer Apfel ACGLO

DORADE ROYAL „CRISPY“
Kürbis-Risotto | Beurre Blanc | Rotwein ADGLMO

TOPFEN-NOUGATKNÖDEL
Krokantbrösel | Williamsbirne & Geist ACFGHO

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 DAC

Weingut Freudhofmaier | Kreuzstetten | Weinviertel °
pikante Säure, fruchtig & klassisch

1/8 l 6
0,75 l 36

GRAUBURGUNDER DAC

Weingut Erzherzog Johann | Gamlitz | Südsteiermark °
reife Steinobstaromen & ein Hauch von Honig

1/8 l 7
0,75 l 42

BLAUFÄNKISCH CLASSIC

Weingut Iby | Neusiedlersee | Mittelburgenland °
dunkelbeeriger Charakter & saftige Tannine

1/8 l 7
0,75 l 42

SPÄTLESE CUVEE

Weingut Kracher | Illmitz | Neusiedlersee °
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

KRAFTSUPPE VOM BIO JUNGRIND
Kaspresknödel / Karotte / Schnittlauch ACGL

SELLERIE SCHAUMSUPPE VG
Nussbrot / Steirer Apfel ACGLO

VORSPEISEN

THUNA „EN DEUX“
Teriyaki & Tartare ADFGHLMNO

ROASTBEEF „RAUCHIG“
Focaccia / eingelegtes Gemüse / Balsamico AGLMO

ZIEGENKÄSE „VEGAN“ VG
Rucola Blattsalat / Granatapfel / Feige / Walnuss AHO

HAUPTSPEISEN

TAGLIATELLE HANDGEMACHT VG
Waldpilze / Rucola / gereifter Parmesan ACGLO

FILET VOM
TULLNERFELDER SCHWEIN
Champagnerkraut / Kartoffelroulade
Knusperspeck ACGHLO

DORADE ROYAL „CRISPY“
Kürbis-Risotto / Beurre Blanc / Rotwein ADGLMO

PILZE, KÜRBIS & CO
„VARIATION“ VG
gebacken / Risotto / Kräuterdip ACGLO +3,5

GEMÜSE BOWL - VEGAN VG
Gemüse / Soja / Cashews / Jasminreis AFGN

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

PLATZ FÜR NOCH MEHR GLÜCK?

BLUTORANGE „MORO“
Valrhona Schokolade / Pistazie ACFGHO

16 TOPFEN-NOUGATKNÖDEL
Krokantbrösel / Williamsbirne & Geist ACFGHO 16

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

vegetarisches Gericht VG

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

ON
CASSINO
&
GENUSS
ZU
G

W T C A L A C A R T

SUPPEN

KRAFTSUPPE VOM BIO JUNGRIND <i>Kaspressknödel / Karotte Schnittlauch</i> <small>ACGL</small>	11
SELLERIE SCHAUMSUPPE <small>VG</small> <i>Nussbrot / Steirer Apfel</i> <small>ACGLO</small>	11

BEILAGEN

SCHMORGEMÜSE <small>G</small>	6,8
BUNTER BLATTSALAT <small>O</small>	6,8
ERDÄPFEL- VOGERLSALAT <small>LMO</small>	6,8
POTATO WEDGES <small>A</small>	6,8
KARTOFFEL- SCHNITTLAUCH- PÜREE <small>A</small>	6,8
BASMATIREIS	6,8

GEDECK VG

*Bio Jour-Gebäck / Aufstrich
französische Salzbutter* AG

vegetarisches Gericht VG

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

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

VORSPEISEN

THUNA „EN DEUX“ <i>Teriyaki & Tartare</i> <small>ADFGHILMNO</small>	19
ROASTBEEF „RAUCHIG“ <i>Focaccia / eingelegtes Gemüse / Balsamico</i> <small>AGLMO</small>	19
ZIEGENKÄSE „VEGAN“ <small>VG</small> <i>Rucola Blattsalat / Granatapfel / Feige / Walnuss</i> <small>AHO</small>	18

HAUPTSPEISEN

TAGLIATELLE HANDGEMACHT <small>VG</small> <i>Waldpilze / Rucola / gereifter Parmesan</i> <small>ACGLO</small>	24
PILZE, KÜRBIS & CO „VARIATION“ <small>VG</small> <i>gebacken / Risotto / Kräuterdip</i> <small>ACGLO</small>	28
FILET VOM TULLNERFELDER SCHWEIN <small>VG</small> <i>Champagnerkraut / Kartoffelroulade / Knusperspeck</i> <small>ACGHLO</small>	36
DORADE ROYAL „CRISPY“ <i>Kürbis-Risotto / Beurre Blanc / Rotwein</i> <small>ADGLMO</small>	36
GEMÜSE BOWL - VEGAN <small>VG</small> <i>Gemüse / Soja / Cashews / Jasminreis</i> <small>AFGN</small>	28
<i>mit 4 Stk. Riesengarnelen</i> <small>B</small> <i>mit 100g Rindsfiletstreifen</i> <small>A</small>	 +11,5 +12

CUISINO KLASSIKER

FILETSTEAK VOM PREMIUM RIND 200 G <i>200 g Filetsteak / Kartoffel-Schnittlauchpüree Gemüse / Pfeffersauce</i> <small>GLO</small>	48
SURF & TURF <i>170 g Premium Beef / 2 Stk. Tiger Prawns Potato Wedges / Gemüse</i> <small>ABLO</small>	48
WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN <i>Kartoffel-Vogerlsalat</i> <small>ACGLMO</small>	32

RENNER
WEIN
AFFE

DESSERTS

BLUTORANGE „MORO“ Valrhona Schokolade / Pistazie <small>ACFGHO</small>	16
TOPFEN-NOUGATKNÖDEL Krokantbrösel / Williamsbirne & Geist <small>ACFGHO</small>	16

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
mit Schlagobers G

5,1

5,2

LATTE MACCHIATO G

6

HEISSE SCHOKOLADE G

6

TEE-KÄNNCHEN
RONNEFELDT
Earl Grey / Green Dragon
Bergkräuter / Minze
Sweet Berries / Kamille
Zitronenverbene

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

KÄSE

KRACHER GRAND CRU Edelschimmelkäse affiniert mit Süßwein von Alois Kracher <small>GO</small>	14
--	----

VORARLBERGER BERGKÄSE Hartkäse aus dem Bregenzerwald g.U. <small>GO</small>	14
--	----

DIGESTIF

EDELBRÄNDE

2 CL

HOLZAPFEL
MARILLE

2 CL

FREIHOF
WILLIAMS BIRNE

2 CL

GÖLLES
ALTER APFEL

2 CL

KRIECHERL
MARILLE

2 CL

ALTE ZWETSCHKE

2 CL

GRAPPA
NONINO

2 CL

KIRSCH-
TRESTERBRAND

5,8

von der Leithaberger Edelkirsche



Slow Food[®]

EIN EDLER GENUSS FÜR WAHRE GOURMETS

REISETBAUER

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

5

MARILLENNEKTAR KREMSTAL

0,25 L

5

HASENFIT

BIO-Fruchtsäfte aus Hofkirchen

APFEL-ORANGE-KAROTTE NATURTRÜB

0,25 L

5

BIER

VOM FASS

OTTAKRINGER 0,2 L 4,3
HELLES 0,3 L 4,7
mehrfach prämiertes,
ausgewogenes Märzen ^A

GOLD FASSL 0,2 L 4,7
ROTES ZWICKL 0,3 L 5,2
naturtrüb, malzbetont,
süßig & mild ^A

AUS DER FLASCHE

NATURRADLER 0,33 L 5
Gösser Zitrone ^A

PAULANER HEFE-
WEISSBIER 0,5 L 6,2
eines der beliebtesten
Weizenbiere der Welt ^A

NULL KOMMA
JOSEF 0,33 L 4,9
alkoholfrei ^A

ALKOHOLFREI

RÖMERQUELLE
prickelnd / still

0,33 L
0,75 L

3,9
7,8

COCA-COLA
Regular / Zero

0,33 L

4,6

FANTA
ALMDUDLER

0,33 L
0,35 L

4,6
4,6

RAUCH FRUCHTSÄFT & -NEKTAR
diverse Sorten

0,25 L

4,6

SCHWEPPES
Indian Tonic / Bitter Lemon / Ginger Ale

0,2 L

4,6

RED BULL
Regular / Sugarfree

0,25 L

5,9

LEITUNGSWASSER

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.

0,5 L

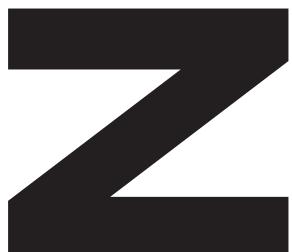
1,8

S
E
R
V
I
C
E

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 ° <i>Spumante brut</i>	0,1 L 0,7 L	6,4 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
PASSIONSFREUCHT PROSECCO <i>Prosecco / Passionsfruchtlilikör / Soda °</i>	0,2 L	8,2



SPRITZIG	1/4 L
G'SPRITZTER <i>weiß / rot °</i>	4,7
APEROL SPRITZER <i>Weißen / Aperol / Soda °</i>	8,2
HUGO <i>Weißen / 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 ZWEIGELT „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.