

**ALLES FÜR
DEINEN GENUSS! ☺**

APERITIFS

APERITIFS & PRE-DINNER COCKTAILS

RASPBERRY SPRITZ	0,25 L	8,2
<i>Prosecco / Himbeere / Holunderblüte ° prickelnde Einstimmung auf den Abend!</i>		
WINTER WONDER LILLET	0,2 L	9,9
<i>Lillet Blanc / Apfelsaft / Zitrone / Zimt winterlicher Appetitanreger</i>		
PASSION DAIQUIRI	0,2 L	12,5
<i>Havana Rum 3yrs. / Passionsfrucht / Vanille exotisch-frischer Genuss</i>		
ADAM & EVA	0,2 L	8,2
<i>Prosecco / Erdbeere / Grapefruitsaft / Mandelsirup ° gelungener Start ins Casinoglück</i>		
KULT-APERITIF ALKOHOLFREI:		
VIRGIN RASPBERRY SPRITZ	0,25 L	8,2
<i>alkoholfreier Sekt / Himbeere / Holunderblüte ° alkoholfreier Spritz zum Start</i>		
HUGOLINE	0,25 L	8,2
<i>Sekt 0,0 / Holunder / Soda / Minze ° klassisch perfekt</i>		

[CRAFT-]BIEREMPFEHLUNGEN

OBERTRUMER ORIGINAL ZWICKL <i>Kellerbier^A</i> 0,33 L 5,9	GOLD FASSL ROTES ZWICKL <i>vom Fass^A</i> 0,3 L 5,2	CORONA EXTRA <i>Premium Bier^A</i> 0,33 L 5,5
<i>Ein klassisches, vollmundiges Märzen-Zwickl aus der Obertrumer Brauerei (Salzburg). Naturbelassen mit dezenter Trübung & samtigem Körper. Blumig & würzig / moderate Kohlensäure</i>	<i>Eine Rarität der Ottakringer Brauerei, Wien, die es nicht in der Flasche gibt / naturtrüb mit rot-brauner Farbe karamelliges Malzaroma ausgewogener Geschmack milde Rezenz</i>	<i>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.</i>
<i>Ein echtes Bier „wie damals“</i>	<i>Perfekter Begleiter klassisch-österreichischer Speisen. Warnung: SEHR süffig!</i>	

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

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		
<i>Weingut Freudhofmaier / Kreuzstetten / Weinviertel</i> °	1/8 l	6
<i>pikante Säure, fruchtig & klassisch</i>	0,75 l	36
GRAUBURGUNDER DAC		
<i>Weingut Erzherzog Johann / Gamlitz / Südsteiermark</i> °	1/8 l	7
<i>reife Steinobstaromen & ein Hauch von Honig</i>	0,75 l	42
BLAUFRÄNKISCH CLASSIC		
<i>Weingut Iby / Neusiedlersee / Mittelburgenland</i> °	1/8 l	7
<i>dunkelbeeriger Charakter & saftige Tannine</i>	0,75 l	42
SPÄTLESE CUVÉE		
<i>Weingut Kracher / Illmitz / Neusiedlersee</i> °	0,1 l	7,5
<i>Exotische Früchte, cremig & finessenreich</i>	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
Kaspressknödel | Karotte | Schnittlauch ^{ACGL}

SELLERIE SCHAUMSUPPE [Ⓥ]
Nussbrot | Steirer Apfel ^{ACGLO}

HAUPTSPEISEN

TAGLIATELLE HANDGEMACHT [Ⓥ]
Waldpilze | Rucola | gereifter Parmesan ^{ACGLO}

FILET VOM
TULLNERFELDER SCHWEIN
Champagnerkraut | Kartoffelroulade
Knusperspeck ^{ACGHLO}

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

VORSPEISEN

THUNA „EN DEUX“
Teriyaki & Tartare ^{ADFGHLMNO}

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

ZIEGENKÄSE „VEGAN“ [Ⓥ]
Rucola Blattsalat | Granatapfel | Feige | Walnuss ^{AHO}

PILZE, KÜRBIS & CO
„VARIATION“ [Ⓥ]
gebacken | Risotto | Kräuterdip ^{ACGLO} +3,5

GEMÜSE BOWL - VEGAN [Ⓥ]
Gemüse | Soja | Cashews | Jasminreis ^{AFGN}

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

PLATZ FÜR NOCH MEHR GLÜCK?

BLUTORANGE „MORO“ 16
Valrhona Schokolade | Pistazie ^{ACFGHO}

TOPFEN-NOUGATKNÖDEL 16
Krokantbrösel | Williamsbirne & Geist ^{ACFGHO}

Gedeck pro Person 3,9
Bio Jour-Gebäck | Aufstrich | französische Salzbutter AG
vegetarisches Gericht [Ⓥ]
* Allergene des Gedecks variieren – unsere Servicemitarbeiter:innen geben gerne Auskunft
Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

GENUSS & CASINO

À LA CARTE

SUPPEN

KRAFTSUPPE VOM BIO JUNGRIND	11
<i>Kaspressknödel Karotte Schnittlauch ^{ACGL}</i>	
SELLERIE SCHAUMSUPPE [Ⓥ]	11
<i>Nussbrot Steirer Apfel ^{ACGLO}</i>	

BEILAGEN

SCHMORGEMÜSE ^G	6,8
BUNTER BLATTSALAT ^O	6,8
ERDÄPFEL- VOGERLSALAT ^{LMO}	6,8
POTATO WEDGES ^A	6,8
KARTOFFEL- SCHNITTLAUCH- PÜREE ^A	6,8
BASMATIREIS	6,8

GEDECK	3,9
<i>Bio Jour-Gebäck Aufstrich französische Salzbutter ^{AG}</i>	

vegetarisches Gericht [Ⓥ]

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

VORSPEISEN

THUNA „EN DEUX“	19
<i>Teriyaki & Tartare ^{ADFGHLMNO}</i>	
ROASTBEEF „RAUCHIG“	19
<i>Focaccia eingelegtes Gemüse Balsamico ^{AGLMO}</i>	
ZIEGENKÄSE „VEGAN“ [Ⓥ]	18
<i>Rucola Blattsalat Granatapfel Feige Walnuss ^{AHO}</i>	

HAUPTSPEISEN

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

CUISINO KLASSIKER

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

DESSERTS

BLUTORANGE „MORO“ <i>Valrhona Schokolade Pistazie</i> ^{ACFGHO}	16
TOPFEN-NOUGATKNÖDEL <i>Krokantbrösel Williamsbirne & Geist</i> ^{ACFGHO}	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 <i>mit Milchschaum</i> ^G	5,1
<i>mit Schlagobers</i> ^G	5,2
LATTE MACCHIATO ^G	6
HEISSE SCHOKOLADE ^G	6
TEE-KÄNNCHEN RONNEFELDT <i>Earl Grey Green Dragon</i> <i>Bergkräuter Minze</i> <i>Sweet Berries Kamille</i> <i>Zitronenverbene</i> <small>Alle Preise in Euro inkl. MwSt.</small>	4,9

DIGESTIF

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

KIRSCH-
TRESTERBRAND 5,8

von der Leithaberger Edelkirsche



Slow Food®

KÄSE

KRACHER GRAND CRU <i>Edelschimmelkäse affiniert mit Süßwein von Alois Kracher</i> ^{GO}	14
VORARLBERGER BERGKÄSE <i>Hartkäse aus dem Bregenzerwald g.U.</i> ^{GO}	14

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
<i>prickelnd still</i>	0,75 L	7,8
COCA-COLA	0,33 L	4,6
<i>Regular Zero</i>		
FANTA	0,33 L	4,6
ALMDUDLER	0,35 L	4,6
RAUCH FRUCHTSAFT & -NEKTAR	0,25 L	4,6
<i>diverse Sorten</i>		
SCHWEPPE	0,2 L	4,6
<i>Indian Tonic Bitter Lemon Ginger Ale</i>		
RED BULL	0,25 L	5,9
<i>Regular Sugarfree</i>		
LEITUNGSWASSER	0,5 L	1,8
<i>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.</i>		

BIER

VOM FASS

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

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

AUS DER FLASCHE

NATURRADLER	0,33 L	5
<i>Gösser Zitrone ^A</i>		

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

NULL KOMMA JOSEF	0,33 L	4,9
<i>alkoholfrei ^A</i>		

S
P
E
E
H
C

SAKZINER

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.

PERLEN

DRAPPIER CHAMPAGNER CARTE D'OR BRUT °	0,1 L	12,9
KIR ROYAL	0,1 L	12,9
<i>Drappier Champagner Carte d'or Brut / Cassislikör °</i>		
PROSECCO DOC SPUMANTE BRUT °	0,1 L	6,4
<i>Spumante brut</i>	0,7 L	44
SPARKLING PFIRSICH	0,2 L	8,2
<i>Prosecco / Pfirsich / Soda °</i>		
SARTI SPRIZZ	0,2 L	8,2
<i>Sarti Rosa / Prosecco / Soda °</i>		
PASSIONSFRUCHT PROSECCO	0,2 L	8,2
<i>Prosecco / Passionsfruchtlikör / Soda °</i>		

SPRITZIG

	1/4 L	
G'SPRITZTER		4,7
<i>weiß / rot °</i>		
APEROL SPRITZER		8,2
<i>Weißwein / Aperol / Soda °</i>		
HUGO		8,2
<i>Weißwein / Holunderblüten- sirup / Soda / Limette / Minze °</i>		

OFFENE WEINE

	1/8 L	
WEISS		
GRÜNER VELTLINER & FRIENDS		5,7
<i>Leo Aumann / Tribuswinkel / Thermenregion °</i>		
GELBER MUSKATELLER „I LOVE HEIDEBODEN“		5,7
<i>Winner / Neusiedlersee / Burgenland °</i>		
ROT		
BLAUER ZWEIFELT „I LOVE HEIDEBODEN“		5,7
<i>Winner / Neusiedlersee / Burgenland °</i>		