

**ALLES FÜR
DEINEN GENUSS! ☺**

APERITIFS

APERITIFS & PRE-DINNER COCKTAILS

RASPBERRY SPRITZ	0,25 L	8,2
<i>Prosecco / Himbeere / Holunderblüte ° Prickelnder Start in den Abend!</i>		
LILLET WINTERTRAUM	0,2 L	9,9
<i>Lillet Blanc / Monin Orange Spritz / Zitrone ° ein Volltreffer in der Adventzeit</i>		
MERRY MOSCOW MULE	0,2 L	12,5
<i>Absolut Vodka / Crème de Cassis / Ginger Beer der perfekter X-Mas-Drink</i>		
KULT-APERITIF ALKOHOLFREI:		
VIRGIN RASPBERRY SPRITZ	0,25 L	8,2
<i>alkoholfreier Sekt / Himbeere / Holunderblüte ° alkoholfreier Spritz zum Start</i>		

CHRISTKINDLMARKTFEELING IM CASINO:

ZUCKERSTANGEN MARTINI	0,2 L	15,5
<i>Martini Riserva Speciale Ambrato Vanille / Grapefruit Zu deinem Weihnachtscocktail bekommst du einen blinkenden Untersetzer zum Mitnehmen!</i>		



[CRAFT-]BIEREMPFEHLUNGEN

SCHREMSE
WEIHNACHTSBRÄU
Bockbier^A 0,33 L 5,9

Das kräftige, feinmalzige Bockbier überzeugt mit sanfter Süße, dezenten Karamellnoten und einer eleganten Hopfenwürze.

Der vollmundige Körper und die ausgewogene Balance machen das Weihnachtsbräu zum idealen Begleiter unserer winterlichen Küche.

Ein echtes saisonales Highlight für Bierliebhaber!

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 Malzaroma
ausgewogener Geschmack
milde Rezenz

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

TARTARE „MILCHKALB“

Wachtelei | Sellerie | Rucola ^{ACGL}

CONSOMMÉ VOM BIO RIND

flaumige Roulettekugel | Gemüsewurzel ^{ACGLO}

WOLFSBARSCH

Bouillabaisse-Risotto | Calamaretti | Safranschaum ^{ADGLMOR}

CRISPY SCHOKOLADEN-PRALINENMOUSSE

BIO Himbeersorbet | Zimtsauce ^{ACGHO}

MENÜ ROUGE

LACHS & TIGER GARNELE

Avocado-Aioli | Yuzu | Kaviar ^{ABD}

KÜRBIS-SCHAUMSUPPE

Orangenöl | Roggenbrot-Croutons ^{AGHLO}

ENTRECÔTE VOM „BLACK ANGUS BEEF“

Schmorgemüse | Kartoffelpüree | Trüffelfjus ^{ACGFLMO}

VANILLE PANNA COTTA

BIO Bratapfelkuchen „geist“ | Tonkabohne | Weichsel ^{ACGFHO}

à la Carte Menü pro Person 69

Gedeck pro Person 3,8

Bio Jour-Gebäck | Aufstrich | französische Salzbutter ^{AG}

WEINBEGLEITUNG

3 Weine 19,6

GRÜNER VELTLINER

Weingut Winner | Mönchhof | Neusiedlersee ^o

frisches Apfelaroma, zarte Zitrusnoten im Duft

1/8 l 5,7

0,75 l 32

GUMPOLDKIRCHNER GRAND CUVÉE

Cuvée aus Rotgipfler & Zierfandler

Weingut Gumpoldskirchner | Thermenregion ^o

tropische Aromen & reife Südfrüchte, mineralisch im Abgang

1/8 l 7

0,75 l 42

MERLOT

Weingut Hannes Reeh | Andau | Neusiedlersee ^o

dunkle Beeren & Holler, kräftiges Rubinrot, feines Tannin

1/8 l 7

0,75 l 42

SÄMLING SPÄTLESE

Weingut Salzl | Illmitz | Neusiedlersee ^o

Weingartenpfirsich & Blumenhonig, 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

CONSOMMÉ VOM BIO RIND
flaumige Roulettekugel | Gemüsewurzel ^{ACGLO}

KÜRBIS-SCHAUMSUPPE [Ⓥ]
Orangenöl | Roggenbrot-Croutons ^{AGHLO}

HAUPTSPEISEN

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

WOLFSBARSCH
Bouillabaisse-Risotto | Calamaretti
Safranschaum ^{ADGLMOR}

ENTRECÔTE VOM
„BLACK ANGUS BEEF“
Schmorgemüse | Kartoffelpüree
Trüffeljus ^{ACGFLMO}

VORSPEISEN

LACHS & TIGER GARNELE
Avocado-Aioli | Yuzu | Kaviar ^{ABD}

TARTARE „MILCHKALB“
Wachtelei | Sellerie | Rucola ^{ACGL}

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

ERDAPFELNUDELN [Ⓥ]
Rahmsauerkraut | Walnüsse
Schnittlauch ^{ACGHLMO}

GEMÜSE WOK - VEGAN [Ⓥ]
8x Gemüse | Soja | Cashews
Koriander | Basmatireis ^{AFLN}

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

PLATZ FÜR NOCH MEHR GLÜCK?

CRISPY SCHOKOLADEN-
PRALINENMOUSSE 16
BIO Himbeersorbet | Zimtsauce ^{ACGHO}

VANILLE PANNA COTTA 16
BIO Bratapfelkuchen „geeist“ | Tonkabohne
Weichsel ^{ACGFHO}

CHRISTKINDLMARKTFEELING
IM CASINO:

ZUCKERSTANGEN MARTINI 0,2 L 15.5
Martini Riserva Speciale Ambrato
Vanille | Grapefruit
Zu deinem Weihnachtscocktail bekommst du
einen blinkenden Untersetzer zum Mitnehmen!

Gedeck pro Person 3,8
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

CONSOMMÉ VOM BIO RIND	11
<i>flaumige Roulettekugel Gemüsewurzel ^{ACGLO}</i>	
KÜRBIS-SCHAUMSUPPE [Ⓥ]	11
<i>Orangenöl Roggenbrot-Croutons ^{AGHLO}</i>	

BEILAGEN

SCHMORGEMÜSE ^G	6,8
BUNTER BLATTSALAT [◊]	6,8
ERDÄPFEL- VOGERLSALAT ^{LMO}	6,8
POTATO WEDGES ^A	6,8
KARTOFFEL- SCHNITTlauch- PÜREE ^A	6,8
BASMATIREIS	6,8

GEDECK	3,8
<i>Bio Jour-Gebäck Aufstrich französische Salzbutter ^{AG}</i>	

vegetarisches Gericht [Ⓥ]

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

VORSPEISEN

LACHS & TIGER GARNELE	19
<i>Avocado-Aioli Yuzu Kaviar ^{ABD}</i>	
TARTARE „MILCHKALB“	19
<i>Wachtelei Sellerie Rucola ^{ACGL}</i>	
ZIEGENKÄSE „VEGAN“ [Ⓥ]	18
<i>Rucola Blattsalat Granatapfel Feige Walnuss ^{AHO}</i>	

HAUPTSPEISEN

TAGLIATELLE HANDGEMACHT [Ⓥ]	24
<i>Waldpilze Rucola gereifter Parmesan ^{ACGLO}</i>	
ERDAPFELNUDELN [Ⓥ]	26
<i>Rahmsauerkraut Walnüsse Schnittlauch ^{ACGHLMO}</i>	
WOLFSBARSCH	36
<i>Bouillabaisse-Risotto Calamaretti Safranschaum ^{ADGLMOR}</i>	
ENTRECÔTE VOM „BLACK ANGUS BEEF“	38
<i>Schmorgemüse Kartoffelpüree Trüffeljus ^{ACGFLMO}</i>	
GEMÜSE WOK - VEGAN [Ⓥ]	28
<i>8x Gemüse Soja Cashews Koriander Basmatireis ^{AFLN}</i>	
<i>mit Riesengarnelen ^B</i>	+11,5
<i>mit Rindsfiletstreifen ^A</i>	+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

CRISPY SCHOKOLADEN-PRALINENMOUSSE	16
BIO Himbeersorbet Zimtsauce ^{ACGHO}	
VANILLE PANNA COTTA	16
BIO Bratapfelkuchen „geeist“ Tonkabohne Weichsel ^{ACGFHO}	

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!

KÄSE

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

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	5,1
mit Schlagobers ^G	5,2
LATTE MACCHIATO ^G	6
HEISSE SCHOKOLADE ^G	6
TEE-KÄNNCHEN RONNEFELDT	4,9
Earl Grey Green Dragon Bergkräuter Minze Sweet Berries Kamille Zitronenverbene Alle Preise in Euro inkl. MwSt.	

DIGESTIF

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

KIRSCH- TRESTERBRAND	5,8
von der Leithaberger Edelkirsche	



Slow Food®

**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 <i>Drappier Champagner Carte d'or Brut / Cassislikör °</i>	0,1 L	12,9
PROSECCO DOC SPUMANTE BRUT °	0,1 L	6,4
<i>Spumante brut</i>	0,7 L	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
PASSIONSFRUCHT PROSECCO <i>Prosecco / Passionsfruchtlikör / Soda °</i>	0,2 L	8,2

SPRITZIG

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

OFFENE WEINE

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