ALLES FÜR DEINEN GENUSS!

APERITIFS

APERITIFS & PRE-DINNER COCKTAILS

PURPLE QUEEN 0,25 L 8,2
Prosecco | Brombeere [O]
prickelnder Start in den Abend!

WINTER WONDER LILLET 0,25 L 9,9
Lillet Blanc | Apfelsaft | Zimt [O]
ein Volltreffer in der Adventzeit

NORTHERN MULE 0,25 L 12,5
Absolut Vodka | Crème de Cassis
Ginger Beer
der perfekte X-Mas-Drink

DIE CUISINO APERITIFS - JETZT ALKOHOLFREI:

PURPLE PRINCESS 0,25 L 8,2
alkoholfreier Sekt | Brombeere [O]

CHRISTKINDLMARKT-FEELING IM CASINO:

ZUCKERSTANGEN MARTINI 0,2 L 15,5
Martini dry | Vanille | Sanddorn
Zu deinem Weihnachtscocktail bekommst du einen blinkenden Untersetzer zum Mitnehmen!



[CRAFT-]BIEREMPFEHLUNGEN

SÖLSCH
ÖTZTALER
Helles [A] FL 0,33L 5,9

Gebraut auf 1.400 m in der Bäckelar Brewery in Sölden, wo kristallklares Bergwasser auf echte Handwerkskunst trifft. Zarte Malznoten steigen in die Nase und verbinden sich harmonisch mit einer erfrischend milden Hopfenblume. Am Gaumen zeigt es sich weich, ausgewogen und angenehm perlend.

Ein rundes, zugängliches Bier mit Charakter.

SCHWECHATER
ZWICKL
vom Fass [A] 0,3L 5,2

Das Schwechater Zwickl ist strohgelb und unfiltriert, mit dichter Hefetrübung. Es ist betont feinaromatisch gehopft und zeigt eine blumige Note. Am Gaumen präsentiert es sich cremig und weich. Die Kohlensäure ist in dieser kellerfrischen Spezialität besonders ausgewogen eingebunden. Im Nachtrunk klingt es angenehm hopfen-aromatisch aus.

Mehrfach prämiertes Zwickl.

CORONA
EXTRA
Premium Bier [A] FL 0,33L 5,5

Ein helles, leichtes Lager mit malziger Süße und einem Hauch von Biskuit. In der Nase zeigen sich fruchtige Aprikosen- und Bitterorangennoten, ergänzt durch grasige Hopfenaromen und eine feine Zartbitterkeit.

Abgerundet wird das Profil durch eine dezente Würze, typisch für mexikanische Lagerbiere.
.

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

DINNER & CASINO

MENÜ NOIR

TARTARE „BIO RIND“
Wachtelei | Sellerie | Rucola ACGLMO

CONSOMMÉ VOM MILCHKALB
Roulettekugel | Gemüse ACGLO

PREMIUM LACHS
Muskatkürbis-Risotto | Safran | Orangen-Mandelöl DCGHLO

CRISPY SCHOKOLADEN-PRALINENMOUSSE
BIO Himbeersorbet | Baileys Irish Cream ACFGHO

MENÜ ROUGE

VARIATION „GUT DORNAU“
Lachsforelle | Bachsaibling | Wels
Gurke | Rübe | Kren CDGMO

STEINPILZSCHAUMSUPPE
Roggenbrot-Croutons AGLO

BLACK ANGUS BEEF
Kartoffelpüree | Ofengemüse | Röstzwiebel
Vanille-Pfefferljus AGLMO

LEBKUCHEN PANNA COTTA
BIO Nougateis | Walnussstreusel
Mandarine-Kalamansi Gel ACFGH

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		
Weingut Winninger | Mönchhof | Neusiedlersee O	*1/8 l*	*6*
frisches Apfelaroma, zarte Zitrusnoten im Duft	*0,75 l*	*36*
DON BEPO		
Cuvée aus Sauvignon Blanc & Gelber Muskateller		
Weingut Salzl | Illmitz | Neusiedlersee o	*1/8 l*	*7*
Grüner Apfel & Stachelbeere, schmeichelndes Bouquet	*0,75 l*	*42*
MERLOT		
Weingut Hannes Reeh | Andau | Neusiedlersee O	*1/8 l*	*7*
dunkle Beeren & Holler, kräftiges Rubinrot, feines Tannin	*0,75 l*	*42*
QUARTETT SPÄTLESE		
Weingut Feiler-Artinger | Rust | Neusiedlersee o	*0,1 l*	*7,5*
fruchtig-frische, sehr elegante Spätlese	*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.

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

SUPPE ODER VORSPEISE & HAUPTSPEISE

SUPPEN

CONSOMMÉ VOM MILCHKALB
Roulettekugel | Gemüse [ACGLO]

STEINPILZSCHAUMSUPPE
Roggenbrot-Croutons [AGLO] Ⓥ

VORSPEISEN

VARIATION „GUT DORNAU“
Lachsforelle | Bachsaibling | Wels
Gurke | Rübe | Kren [CDGMO]

TARTARE „BIO RIND“
Wachtelei | Sellerie | Rucola [ACGHLO]

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

HAUPTSPEISEN

TAGLIATELLE HANDGEMACHT Ⓥ
Waldpilze | Rucola | gereifter Parmesan [ACGLO]

PREMIUM LACHS
Muskatkürbis-Risotto | Safran
Orangen-Mandelöl [DCGHLO]

BLACK ANGUS BEEF
Kartoffelpüree | Ofengemüse
Röstzwiebel | Vanille-Pfefferljus [AGLMO]

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

CUISINO BOWL - VEGAN Ⓥ
Gemüse | Kimchi | Papaya | Avocado
Cashews | Reis [AFN]

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

PLATZ FÜR NOCH MEHR GLÜCK?

CRISPY SCHOKOLADEN-PRALINENMOUSSE 16
BIO Himbeersorbet | Zimtsauce [ACFGHO]

LEBKUCHEN PANNA COTTA 16
BIO Nougateis | Walnussstreusel
Mandarine-Kalamansi Gel [ACFGH]

ESPRESSO MARTINI 13,9
Absolut Vodka | Kahlua
Rohrzuckersirup | Espresso

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.

& CASINO GENUSS

CARTE A LA

SUPPEN

CONSOMMÉ VOM MILCHKALB 11
Roulettekugel | Gemüse [ACGLO]

STEINPILZSCHAUMSUPPE 11
Roggenbrot-Croutons [AGLO] Ⓥ

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
Bio Jour-Gebäck | Aufstrich
französische Salzbutter [AG]

vegetarisches Gericht Ⓥ

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

VORSPEISEN

VARIATION „GUT DORNAU“ 19
Lachsforelle | Bachsaibling | Wels
Gurke | Rübe | Kren [CDGMO]

TARTARE „BIO RIND“ 19
Wachtelei | Sellerie | Rucola [ACGHLO]

ZIEGENKÄSE „VEGAN“ 18
Rucola Blattsalat | Granatapfel | Feige | Walnuss [AHO] Ⓥ

HAUPTSPEISEN

TAGLIATELLE HANDGEMACHT Ⓥ 24
Waldpilze | Rucola | gereifter Parmesan [ACGLO]

PILZE, KÜRBIS & CO „VARIATION“ Ⓥ 28
gebacken | Risotto | Kräuterdip [ACGLO]

PREMIUM LACHS 38
Muskatkürbis-Risotto | Safran | Orangen-Mandelöl [DCGHLO]

BLACK ANGUS BEEF 38
Kartoffelpüree | Ofengemüse
Röstzwiebel | Vanille-Pfefferljus [AGLMO]

CUISINO BOWL - VEGAN Ⓥ 28
Gemüse | Kimchi | Papaya | Avocado
Cashews | Reis [AFGN]

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

CUISINO KLASSIKER

FILETSTEAK VOM PREMIUM RIND 200 G 48
200 g Filetsteak | Kartoffel-Schnittlauchpüree
Gemüse | Pfeffersauce [AGLO]

SURF & TURF 48
170 g Premium Beef | 2 Stk. Tiger Prawns
Potato Wedges | Gemüse [ABLO]

WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN 32
Kartoffel-Vogerlsalat [ACGLMO]

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

AFTER DINNER

DESSERTS

CRISPY SCHOKOLADEN-PRALINENMOUSSE 16
BIO Himbeersorbet | Zimtsauce ACFGHO

LEBKUCHEN PANNA COTTA 16
BIO Nougateis | Walnussstreusel | Mandarine-Kalamansi Gel ACFGH

DAS BESTE ZUM SCHLUSS

ESPRESSO MARTINI 13,9
Absolut Vodka | Kahlua
Rohrzuckersirup | Espresso

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

DIGESTIF

EDELBRÄNDE

BRANDSTATT	**2 CL**
MARILLE	6,9
FREIHOF	**2 CL**
WILLIAMSBIRNE	5,4
GÖLLES	**2 CL**
ALTER APFEL	5,6
KRIECHERL	5,6
MARILLE	5,6
ALTE ZWETSCHKE	5,6
GRAPPA	**2 CL**
NONINO	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!

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

REGIONAL GENIAL

WEINGUT DOCKNER
Höbenbach | Kremstal

ROSÉ TRAUBENSAFT	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 *prickelnd | still*	0,33 L 0,75 L	3,9 7,8
COCA-COLA *Regular | Zero*	0,33 L	4,6
FANTA	0,33 L	4,6
ALMDUDLER	0,35 L	4,6
RAUCH FRUCHTSAFT & -NEKTAR *diverse Sorten*	0,25 L	4,6
SCHWEPPES *Indian Tonic | Bitter Lemon | Ginger Ale*	0,2 L	4,6
RED BULL *Regular | Zero*	0,25 L	5,9
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

GÖSSER	0,2 L	4,3
MÄRZEN [A]	0,3 L	4,7
SCHWECHATER	0,2 L	4,7
ZWICKL [A]	0,3 L	5,2

AUS DER FLASCHE

NATURRADLER *Gösser Zitrone [A]*	0,33 L	5
WEIHENSTEPHAN *Hefe Weissbier trüb [A]*	0,5 L	6,2
TRUMER FREISPIEL *alkoholfrei [A]*	0,33 L	4,9

CHEERS

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

DRINKS

PERLEN

DRAPPIER CHAMPAGNER CARTE D'OR BRUT ⁰	0,1 L	12,9
PROSECCO DOC SPUMANTE BRUT ⁰	0,1 L	6,4
Spumante brut	0,7 L	44
SPARKLING PFIRSICH *Prosecco | Pfirsich | Soda ⁰*	0,2 L	8,2
SARTI SPRIZZ *Sarti Rosa | Prosecco | Soda ⁰*	0,2 L	8,2
PASSIONSFRUCHT PROSECCO *Prosecco | Passionsfruchtlikör | Soda ⁰*	0,2 L	8,2

SPRITZIG

	1/4 L
G'SPRITZTER *weiß | rot ⁰*	4,7
APEROL SPRITZER *Weißwein | Aperol | Soda ⁰*	8,2
HUGO *Weißwein | Holunderblüten-sirup | Soda | Limette | Minze ⁰*	8,2

OFFENE WEINE

	1/8 L
WEISS	
GRÜNER VELTLINER & FRIENDS *Leo Aumann | Tribuswinkel | Thermenregion ⁰*	5,7
GELBER MUSKATELLER „I LOVE HEIDEBODEN" *Winninger | Neusiedlersee | Burgenland ⁰*	5,7
ROT	
BLAUER ZWEIGELT „I LOVE HEIDEBODEN" *Winninger | Neusiedlersee | Burgenland ⁰*	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.



GEBURTSTAGS SPECIAL

ÜBERRASCHE DEIN GEBURTSTAGKIND* UND RESERVIERE ZUSÄTZLICH ZU DEINER DINNERBUCHUNG:

VARIANTE I

FESTLICH GEDECKTER TISCH

EIN GLAS KIR ROYAL (ODER ALKOHOLFREIEN BERRY ROYAL)

EIN KLEINES ÜBERRASCHUNGSGESCHENK

PREIS: € 9

Dieses Package ist auch ohne Vorreservierung erhältlich.

VARIANTE II

PACKAGE WIE OBEN ANGEGEBEN

ZUSÄTZLICH MIT MINI-SCHOKOLADENTORTE

PREIS: € 19

Für diese Variante ist eine Reservierung erforderlich.

*AUCH FÜR HOCHZEITSTAGE, JUBILÄEN UND ANDERE BESONDERE ANLÄSSE BUCHBAR!

Infos & Reservierung: Casino Restaurant Tel. +43 2252 43502 oder baden.restaurant@casinos.at.
Nur in Kombination mit einer Dinner & Casino-, Deluxe x Casino-, Genuss & Casino- oder à la carte-Buchung möglich.