

**ALLES FÜR
DEINEN GENUSS! ☺**

APERITIFS

APERITIFS & PRE-DINNER COCKTAILS

LUMINOSA ° <i>Hochriegel Sekt Passionsfrucht prickelnder Start in den Abend</i>	0,15 L	7,5
LA MANDERINA <i>Absolut Vodka Three Cents Mandarin & Bergamot Gurke mediterraner Aperitif-Genuss</i>	0,25 L	12
HEIDELBEER FIZZ <i>Beefeater Gin Heidelbeersirup Zitronensaft Sommerfeeling pur!</i>	0,25 L	12
FINLANDIA BOTANICAL: <i>Vodka Infusion mit weniger Alkohol & ohne Zuckerzusatz</i>		
CUCUMBER & MINT SPRITZ <i>Finlandia Botanical Schweppes Tonic</i>	0,25 L	7,9
WILD BERRY & ROSE SPRITZ <i>Finlandia Botanical Schweppes Wild Berry</i>	0,25 L	7,9
KULT-APERITIF ALKOHOLFREI:		
APEROLINO ° <i>Alkoholfreier Sekt Orange Sprizz Orange</i>	0,25 L	7,9
HUGOLINE ° <i>Sekt 0,0 Holunder Soda Minze</i>	0,25 L	7,9

[CRAFT-]BIEREMPFEHLUNGEN

BRAUSCHNEIDER
Gartenzwickl^A 0,33 L 5,1

Helles, unfiltriertes Lagerbier, naturtrüb und frisch. Fein ausbalancierte Malznoten treffen auf eine blumige Hopfenbittere, begleitet von frischen Aromen, die an Zitrusfrüchte & Sommerkräuter erinnern. Mit seinem moderaten Alkoholgehalt ist das Gartenzwickl der ideale Begleiter für alle, die es leicht, aber geschmackvoll mögen.

*Ein Bier wie ein Sommertag -
fröhlich & einfach gut.*

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

BEEF CARPACCIO "CLASSICO"

Rucola | Grana | Steinpilzöl ^{ACGLMO}

CONSOMMÉ VOM TAFELSPITZ

Grießknöderl | Wurzelgemüse ^{ACGL}

SEESAIBLING VOM GUT DORNAU

Dattarini Kompott | Basilikum ^{DGLO}

CHEESECAKE „KLASSISCH“

Heidelbeeren | Limone ^{ACGHO}

MENÜ ROUGE

BURRATA „EINE DELIKATESSE“

Tomatenkult | Basilikum | Balsamico ^{AGH}

H2O MELONE „GEEIST“

griechisches Joghurt | Minze ^{GO}

ANGUS BEEF

Sommer-Schmorgemüse | Trüffeljus | Kartoffel Gratin ^{GLO}

TOPFEN-NOUGATKNÖDERL

Butterbrösel | Holunderbeere & Zwetschke
Bourbon-Vanilleoberseis ^{ACGFHO}

à la Carte Menü pro Person 69

Gedeck pro Person 3,8

Brot | Aufstrich | Butter ^{AG*}

WEINBEGLEITUNG

3 Weine 18,9

GRÜVE

Weingut Jurtschitsch | Langenlois | Kamptal ^o

lebendiger, fruchtbetonter Grüner Veltliner

1/8 l 6

0,75 l 36

BIG JOHN WHITE

Weingut Scheibelhofer | Andau | Neusiedlersee ^o

aromatische Würze & reife Säure, angenehm leicht

1/8 l 7

0,75 l 42

TEMPRANILLO

Weingut I´m your Organic | Spanien ^o

Kirsche, Pflaume & Kakao, leichter, milder Sommerwein

1/8 l 7

0,75 l 42

MUSKAT OTONELL EXTRA DRY

Sektkellerei Szigeti | Rust | Neusiedlersee ^o

Holunder-Lychee Bukett, Muskattraube & Mango

0,1 l 6,5

0,75 l 44

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

H2O MELONE „GEEIST“
griechisches Joghurt | Minze ^{GO}

CONSOMMÉ VOM TAFELSPITZ
Grießknöderl | Wurzelgemüse ^{ACGL}

HUPTSPEISEN

TAGLIATELLE HANDGEMACHT [Ⓟ]
Pomodoro | Rucola | gereifter Parmesan ^{ACGLO}

SEESAIBLING VOM GUT DORNAU
Dattarini Kompott | Basilikum ^{DGLO}

ANGUS BEEF
*Sommer-Schmorgemüse
Trüffeljus | Kartoffel Gratin* ^{GLO}

VORSPEISEN

BEEF CARPACCIO “CLASSICO”
Rucola | Grana | Steinpilzöl ^{ACGLMO}

BURRATA „EINE DELIKATESSE“ [Ⓟ]
Tomatenkult | Basilikum | Balsamico ^{AGH}

CAESAR SALAD
geräucherter Tofu | Granachips ^{ADFG}
auch als vegane Variante erhältlich ^{AF}

PILZE AUS DER
HEIMAT “VARIATION” [Ⓟ]
gebacken | a la creme | Kräuterdip ^{ACGLO} +3,5

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

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

PLATZ FÜR NOCH MEHR GLÜCK?

CHEESECAKE „KLASSISCH“ 16
Heidelbeeren | Limone ^{ACGHO}

TOPFEN-NOUGATKNÖDERL 16
*Butterbrösel | Holunderbeere & Zwetschke
Bourbon-Vanilleoberseis* ^{ACGFHO}

AFTER DINNER COCKTAIL 15
Kokos & Kaffeelikör

AFFOGATO AL CAFFÈ 5,9
Alt Wien Espresso mit Vanilleeis ^{ACEGH}

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 ALLA CARTTE

SUPPEN

H2O MELONE „GEEIST“ 11
griechisches Joghurt | Minze ^{GO}

CONSOMMÉ
VOM TAFELSPITZ 11
*Grießknödel
Wurzelgemüse* ^{ACGL}

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 ^V

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

VORSPEISEN

BEEF CARPACCIO “CLASSICO” 19
Rucola | Grana | Steinpilzöl ^{ACGLMO}

BURRATA „EINE DELIKATESSE“ ^V 19
Tomatenkult | Basilikum | Balsamico ^{AGH}

CAESAR SALAD 18
geräucherter Tofu | Granachips ^{ADFG}
auch als vegane Variante erhältlich ^{AF}

HAUPTSPEISEN

TAGLIATELLE HANDGEMACHT ^V 22
Pomodoro | Rucola | gereifter Parmesan ^{ACGLO}

PILZE AUS DER HEIMAT “VARIATION” ^V 28
gebacken | a la creme | Kräuterdip ^{ACGLO}

SEESAIBLING VOM GUT DORNAU 29
Dattarini Kompott | Basilikum ^{DGLO}

ANGUS BEEF 35
*Sommer-Schmorgemüse
Trüffeljus | Kartoffel Gratin* ^{GLO}

GEMÜSE WOK - VEGAN ^V 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

CHEESECAKE „KLASSISCH“ <i>Heidelbeeren Limone</i> ^{ACGHO}	16
TOPFEN-NOUGATKNÖDERL <i>Butterbrösel Holunderbeere & Zwetschke</i> <i>Bourbon-Vanilleoberseis</i> ^{ACGFHO}	16

DAS BESTE ZUM SCHLUSS

BADENER KAISER KAFFEE <i>Verlängerter Kaffee mit Eierlikör, Schlagobers & Vanillezucker</i> ^{CEG}	6,5
AFTER DINNER COCKTAIL <i>Kokos & Kaffeelikör</i>	15
AFFOGATO AL CAFFÈ <i>Alt Wien Espresso mit Vanilleeis</i> ^{ACEGH}	5,9

HEISS-GETRÄNKE

KLEINER ESPRESSO ODER BRAUNER ^G	3,8
GROSSER ESPRESSO ODER BRAUNER ^G	5,2
VERLÄNGERTER ^G	4,2
MELANGE ODER CAPPUCCINO <i>mit Milchschaum</i> ^G	4,9
<i>mit Schlagobers</i> ^G	5
LATTE MACCHIATO ^G	5,8
HEISSE SCHOKOLADE ^G	5,8
TEE-KÄNNCHEN RONNEFELDT <i>Earl Grey Green Dragon</i> <i>Bergkräuter Minze</i> <i>Sweet Berries Kamille</i> <i>Zitronenverbene</i>	4,8

DIGESTIF

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

KIRSCH- TRESTERBRAND <i>von der Leithaberger Edelkirsche</i>	5,4
--	------------

KÄSE

KRACHER GRAND CRU <i>Edelschimmelkäse</i> <i>affiniert mit Süßwein</i> <i>von Alois Kracher</i> ^{GO}	14
VORARLBERGER BERGKÄSE <i>Hartkäse aus dem</i> <i>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 4,8

MARILLENNEKTAR KREMSTAL 0,25 L 4,8

HASENFIT

BIO-Fruchtsäfte aus Hofkirchen

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

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

THREE CENTS - PREMIUM TONIC & SODAS 0,2 L 5,1
Mandarin & Bergamot | Pink Grapefruit

KINLEY PURPLE 0,25 L 4,3
Blackcurrant, Guava & Hibiscus Limonade

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*

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 ° <i>Spumante brut</i>	0,1 L 0,7 L	6,2 40
LIMONCELLO SPRITZ <i>Prosecco Limoncello Soda °</i>	0,2 L	7,9
SARTI SPRIZZ <i>Sarti Rosa Prosecco 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

WEISS

		1/8 L
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 ZWEIFELT „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.

SCHMANKERL PICKNICK IM PARK

Hole dir im Casino Restaurant deinen mit Köstlichkeiten vollgefüllten Picknick-Korb und genieße die herrlichen Parkanlagen der Kurstadt Baden.

Wir packen für dich einen Picknick-Korb mit...

- frischem Topfenaufstrich mit saisonalen Kräutern (auch laktosefrei möglich)
- Schinkenvariation (auch vegan möglich)
- Räucherlachs mit Salat & Dillsauce
- Käsevariation vom Bergkäse aus dem Bregenzerwald & Kracher Grand Cru Edelschimmelkäse (auch vegan möglich)
- Gemüsesticks, Picknickgurken & gekochte Eier
- kleine Wiener Schnitzel kalt mit Kartoffelsalat (oder Gemüselaibchen)
- frisches Jourgebäck: Korn-, Mohn- & Sesamweckerl (auch glutenfrei erhältlich)
- Marillenkuchen
- süße Dessert-Überraschung (auch vegan möglich)
- 2 Fl. Mineralwasser Römerquelle 0,33l (1 x still, 1 x prickelnd)
- 1 Fl. Traubensaft 0,25l & 1 Fl. Marillennektar 0,25l vom Winzerhof Dockner
- 2 Fl. Bier Ottakringer Helles 0,33l oder Null Komma Josef alkoholfrei 0,33l
- 1 Flasche Casino Sekt 0,75l oder alkoholfreier Sekt 0,75l

Wir stellen leihweise zur Verfügung: einen Picknick-Korb gefüllt mit Tellern | Besteck | Gläsern
Servietten | einer Picknick-Decke | einem Flaschenöffner | Salz & Pfeffer

Preis pro Person: € 48. Bestellung **ab 2 Personen** möglich.

Infos & Reservierung: Casino Restaurant Tel. +43 2252 43502 oder baden.restaurant@casinos.at.

Buchung nur gegen Vorbestellung mindestens **zwei Werktage** im Voraus und **Vorauszahlung** mittels Kreditkarte erforderlich.

Unser Korb ist abholbar: von Mitte Mai bis Mitte September
Dienstag bis Samstag von 14:00 bis 18:00 Uhr direkt beim Casino Restaurant Bistroeingang im Kurpark.

Kaution für Korb & Leihequipment bei Abholung: € 70 in bar.
Haltbarkeit: alle Lebensmittel sind zum unmittelbaren Verzehr bestimmt.
Rückgabe Korb & Leihequipment innerhalb einer Woche.