

**CASINO**  
**KULLINARIK**





## APERITIFS & PRE-DINNER COCKTAILS

CASSIS SPRITZER 0,25 L 5,9  
*Prosecco | Cassis Likör | Soda | Brombeere*  
*Leichter, beeriger Starter in den Abend*

PASSIONFRUIT FIZZ 0,2 L 9,5  
*Stolichnaya Elit Wodka | Passoa | Maracujasirup | Soda*  
*Exotischer Appetitanreger*

ORANGETTO 0,2 L 9,5  
*Amaretto | Cynar | Orangenektar | Bitter Lemon*  
*Mandel meets Orange*

### DIE ZWEI KULT-APERITIFS - JETZT ALKOHOLFREI:

APEROLINO 0,25 L 6,2  
*Sekt 0,0 | rote Orange | Soda*

HUGOLINE 0,25 L 6,2  
*Sekt 0,0 | Holunder | Soda | Limette | Minze*

## [CRAFT-]BIEREMPFEHLUNGEN

BRAUWERK  
BIERSPRITZER  
Saurer IPA Radler<sup>A</sup> 0,33 L 3,9

*fruchtig, prickelnd & leicht ist dieser Genusstropfen das ideale Sommergetränk | anfangs für den Bierspritzer belächelt, hat das Brauwerk Wien mit seiner Kombination von aromatischem IPA & Supersoda genau den Zeitgeist getroffen und zahlreiche Fans gewonnen*

*Knallt immer & überall - aber nur ein bisschen!!*

GOLD FASSL  
ROTES ZWICKL  
vom Fass<sup>A</sup> 0,3 L 3,9

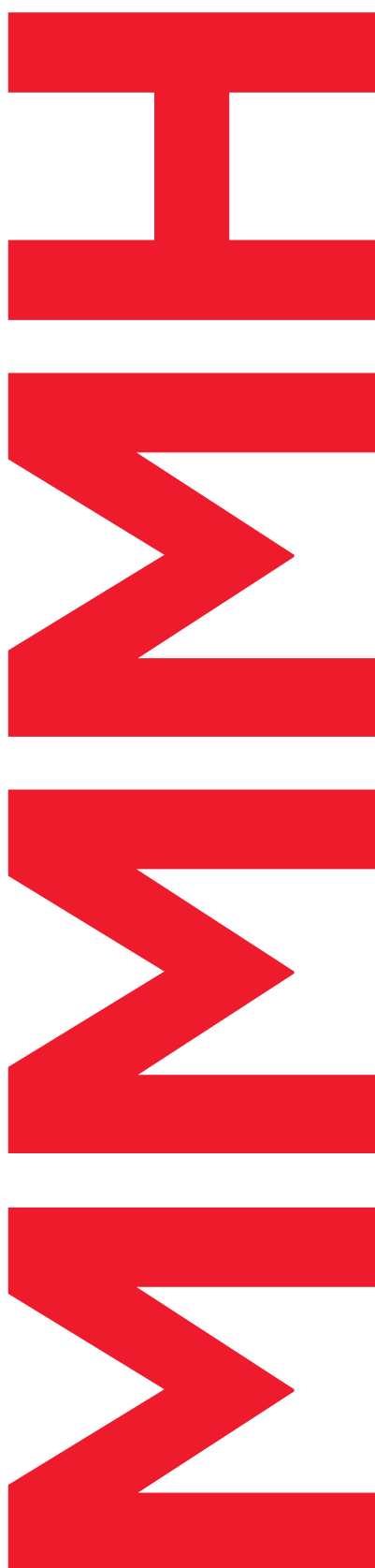
*eine Rarität der Ottakringer Brauerei, Wien, die es nicht in der Flasche gibt | naturtrüb mit rot-brauner Farbe karamelliges Malzaroma ausgewogener Geschmack milde Rezenz*

*Perfekter Begleiter klassisch-österreichischer Speisen.  
Warnung: SEHR süffig!*

ZWETTLER SAPHIR  
Premium Pils<sup>A</sup> 0,33 L 4,5

*knackig-trockenes Pils mit komplexer Aromatik und herber Bittere im Ausklang | vordergründig erkennbar ist kostbarer Hopfen der Sorte Saphir, dem Namensgeber dieses Biers*

*Ideal als Aperitif oder zu leichten (Vor-)Speisen.*



## DINNER & CASINO

### MENÜ NOIR

#### BEEF CARPACCIO

Rucola | Grana | Steinpilzöl <sup>ACGLMO</sup>

#### GAZPACHO ANDALUZ

Olivencreme-Crostini „nero“ <sup>ACLO</sup>

#### LOUP DE MER

Ofengemüse & Artischocken | Pralinenkartoffel | Thymian <sup>ADGLO</sup>

#### CHEESECAKE „KLASSISCH“

Heidelbeeren | Limone <sup>ACGHO</sup>

### MENÜ ROUGE

#### BURRATA „EINE DELIKATESSE“

Tomatenkult | Basilikum | Balsamico <sup>ACGH</sup>

#### CONSOMMÉ VOM LANDHENDERL

Schnittlauchcrêpe | Gemüseswurzeln <sup>ACGHOL</sup>

#### MILCHKALBSTAFELSPITZ ROSA

Veltliner-Eierschwammerl | Kräutertagliatelle <sup>ACGLMO</sup>

#### TOPFEN-NOUGATKNÖDERL

Butterbrösel | Holunderbeere & Zwetschke | Vanilleoberseis <sup>ACGHO</sup>

à la Carte Menü pro Person 52 | Gedeck pro Person 3,2

### WEINBEGLEITUNG

3 Weine 14,9

#### ROSÉ LEICHT & FRUCHTIG 2021

Weingut Hindler | Schrattenthal | Weinviertel <sup>o</sup>

frische Duftvielfalt nach roten Beeren

1/8 l 4,5

0,75 l 26

#### GRÜNER VELTLINER „DER OTT“ 2019

Weingut Ott | Feuersbrunn | Wagram <sup>o</sup>

Apfelfrucht & Limette | saftige Tropenfrucht | fruchtsüß

1/8 l 6,5

1,5 l 78

#### JUBILÄUMSCUVÉE „50 JAHRE CASINOS AUSTRIA“

Weingut J. Wieder | Neckenmarkt | Mittelburgenland <sup>o</sup>

kräftig-samtige Cuvée aus Blaufränkisch & Zweigelt

1/8 l 4,8

0,75 l 28

#### SPÄTLESE CUVÉE 2018

Weinlaubenhof Kracher | Illmitz | Neusiedlersee <sup>o</sup>

exotische Früchte | erfrischend | cremige Textur

1/8 l 6

0,75 l 36

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.

## SUPPEN

CONSOMMÉ VOM  
LANDHENDERL 7  
*Schnittlauchcrêpe  
Gemüsewurzeln* <sup>ACGHOL</sup>

GAZPACHO  
ANDALUZ 7  
*Olivencreme-Crostini „nero“* <sup>ACLO</sup>

## BEILAGEN

SOMMER-  
SCHMORGEMÜSE <sup>G</sup> 4,5

BUNTER BLATTSALAT <sup>O</sup> 5,5

ERDÄPFEL-  
VOGERLSALAT <sup>LMO</sup> 5,5

POTATO WEDGES <sup>A</sup> 4,5

KARTOFFEL-  
SCHNITTLAUCH-  
PÜREE <sup>A</sup> 4,5

## VORSPEISEN

BURRATA „EINE DELIKATESSE“ <sup>Ⓟ</sup> 19  
*Tomatenraritäten | Basilikum* <sup>ACGH</sup>

BEEF CARPACCIO 19  
*Rucola | Grana | Steinpilzöl* <sup>ACGLMO</sup>

CAESAR'S SALAD <sup>Ⓟ</sup> 15  
*geräucherter Tofu | Granachips* <sup>AFG</sup>

## HAUPTSPEISEN

TAGLIATELLE HANDGEMACHT <sup>Ⓟ</sup> 19  
*Pomodore | Rucola | Parmesan* <sup>ACGHLO</sup>

PILZE AUS DER HEIMAT „VARIATION“ <sup>Ⓟ</sup> 23  
*gebacken mit Kräuterdip & à la Crème* <sup>ACGLO</sup>

LOUP DE MER 27  
*Ofengemüse & Artischocken | Pralinenkartoffel | Thymian* <sup>ADGLO</sup>

MILCHKALBSTAFELSPITZ ROSA 33  
*Veltliner-Eierschwammerl | Kräutertagliatelle* <sup>ACGLMO</sup>

FILET VOM TULLNERFELDER SCHWEIN 29  
*Waldpilze à la Crème | Mangalitzza-Speckknöderl* <sup>ACGLO</sup>

GEMÜSE WOK - VEGAN <sup>Ⓟ</sup> 21  
*8x Gemüse | Soja | Cashews | Koriander | Basmatireis* <sup>AFLN</sup>

*mit Riesengarnelen* <sup>B</sup> +9,5  
*mit Rindsfiletstreifen* <sup>A</sup> +10



GEDECK 3,2  
*Brot | Aufstrich | Butter* <sup>AG\*</sup>

## CUISINO KLASSIKER

FILETSTEAK VOM ANGUS RIND 200 G 39  
*200 g Filetsteak | Kartoffel-Schnittlauchpüree  
Gemüse | Pfeffersauce* <sup>GLO</sup>

SURF & TURF 39  
*170 g Angus Beef | 2 Stk. Tiger Prawns  
Potato Wedges | Gemüse* <sup>ABLO</sup>

WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN 23  
*Kartoffel-Vogerlsalat* <sup>ACGLMO</sup>

vegetarisches Gericht <sup>Ⓟ</sup>

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

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

## DESSERTS

CHEESECAKE „KLASSISCH“ <i>Heidelbeeren aus der Heimat   Limone <sup>ACGHO</sup></i>	11
TOPFEN-NOUGATKNÖDERL <i>Butterbrösel   Holunderbeere &amp; Zwetschke   Vanilleoberseis <sup>ACGHO</sup></i>	11
AFTER DINNER DRINK <i>Bananensplit Cocktail &amp; Schokolade <sup>AFG</sup></i>	11

## COGNAC-VERKOSTUNG

*Gehörte der Genuss eines Glases Cognac vor etlichen Jahren noch zum guten Ton, ist es in letzter Zeit etwas ruhig um den edlen Weinbrand geworden. Völlig zu Unrecht wie wir meinen, verleihen ihm die unterschiedlichen Herstellungsmethoden doch eine vielseitige, tiefgründige Aromatik.*

„STREIFZUG DURCH DIE CHARENTE“ 3 X 2 CL 15,9

*Remy Martin VSOP - betont fruchtig durch die „distillation sur lies“  
Camus Elegance VSOP - blumig mit typischen Noten von Veilchen  
Martell Medaillon VSOP - holzigere Töne durch die „distillation sans lies“*

Für eine größere Auswahl an Cognacs unterschiedlicher Reifestadien, reichen wir gerne unsere Barkarte.

## HEISS-GETRÄNKE

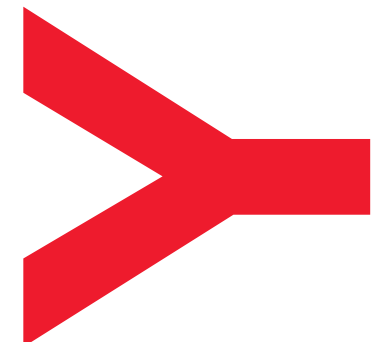
KLEINER ESPRESSO / BRAUNER <sup>G</sup>	2,9
GROSSER ESPRESSO / BRAUNER <sup>G</sup>	4,5
VERLÄNGERTER <sup>G</sup>	3,8
MELANGE / CAPPUCCINO <i>mit Milchschaum <sup>G</sup></i>	3,9
<i>mit Schlagobers <sup>G</sup></i>	3,9
HEISSE SCHOKOLADE <sup>G</sup>	3,9
TEE-KÄNNCHEN RONNEFELDT	3,2
<i>Assam Bari   Earl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

## DIGESTIF

<b>EDELBRAND REISETBAUER</b>	<b>2 CL</b>
WILLIAMSBIERNE	4,5
ZWETSCHKE	3,5
KIRSCHKE	3,8
HIMBEERE	5,5
VOGELBEERE	9
<b>EDELBRAND GÖLLES</b>	<b>2 CL</b>
ALTER APFEL <sup>G</sup>	3,5
KRIECHERL	4,5
MARILLE	4,5
<b>GRAPPA &amp; TRESTER</b>	<b>2 CL</b>
TIGNANELLO ANTINORI	5,5
<i>Marchese Antinori   Florenz</i>	
TRESTERBRAND RESERVE	4,8
<i>Weingut Salzl   Illmitz</i>	

## KÄSE

KRACHER GRAND CRU	9
<i>Edelschimmelkäse affiniert mit Süßwein von Alois Kracher <sup>GO</sup></i>	
VORARLBERGER BERGKÄSE	9
<i>Hartkäse aus dem Bregenzerwald g.U. <sup>GO</sup></i>	



## SUMMER SPECIAL

COCOS-ANANAS BY FRANZ JOSEF RAUCH 0,2 L 3,5  
*wahlweise als Longdrink mit 4 cl Malibu* 0,24 L 7

FRANZ JOSEF RAUCH  
BIO RHABARBER GESPRITZT 0,33 L 3,9

## REGIONAL GENIAL

### WEINGUT DOCKNER

*Höbenbach | Kremstal*

TRAUBENSAFT VOM ST. LAURENT 0,25 L 3,5

MARILLENNEKTAR KREMSTAL 0,25 L 3,5

### HASENFIT

*BIO-Fruchtsäfte aus Hofkirchen*

KIRSCH-APFEL NATURTRÜB 0,25 L 3,2

APFEL-ORANGE-KAROTTE NATURTRÜB 0,25 L 3,2

### BÄRNSTEIN

*natürlicher Muntermacher aus St. Pölten | aus grünem Rohkaffee*

DIRNDL 0,25 L 3,9  
*mit Dirndl, Hibiskus, Holunderblüten & Verjus*

## ALKOHOLFREI

RÖMERQUELLE 0,33 L 3,2  
*prickelnd | still* 0,75 L 7,2

COCA-COLA 0,33 L 3,5  
*Regular | Zero | Light*

FANTA | SPRITE 0,33 L 3,5  
ALMDUDLER 0,35 L 3,5

RAUCH FRUCHTSAFT & -NEKTAR 0,25 L 3,5  
*diverse Sorten*

SCHWEPPE 0,2 L 3,7  
*Indian Tonic | Bitter Lemon | Ginger Ale*

CARPE DIEM KOMBUCHA CLASSIC 0,33 L 3,7

RED BULL 0,25 L 4,5  
*Regular | Sugarfree*

## BIER

### VOM FASS

OTTAKRINGER 0,2 L 3,3  
HELLES 0,3 L 3,7

*mehrfach prämiertes,  
ausgewogenes Märzen<sup>A</sup>*

GOLD FASSL 0,2 L 3,5  
ROTES ZWICKL 0,3 L 3,9

*naturtrüb, malzbetont,  
süffig & mild<sup>A</sup>*

RADLER 0,3 L 3,7  
*Helles & Almdudler<sup>A</sup>*

### AUS DER FLASCHE

PAULANER HEFE-  
WEISSBIER 0,5 L 4,7

*eines der beliebtesten  
Weizenbiere der Welt<sup>A</sup>*

NULL KOMMA  
JOSEF 0,33 L 3,7  
*alkoholfrei<sup>A</sup>*



# WOW

Lust auf mehr?  
Unsere Weinkarte bietet eine große Auswahl an Flaschenweinen & unsere Servicemitarbeiter:innen stehen für individuelle Empfehlungen jederzeit gerne zur Verfügung.

## PERLEN

DRAPPIER CHAMPAGNER CARTE D'OR BRUT °	0,1 L	11,5
SZIGETI GRÜNER VELTLINER BRUT °	0,1 L	6,5
CANTINE SACCHETTO PROSECCO DOC SPUMANTE BRUT °	0,1 L	5,5
KIR ROYAL „KLASSISCH“ <i>Drappier Champagner Carte d'or Brut   Crème de Cassis °</i>	0,1 L	11,9
LIMONCELLO SPRITZ <i>Prosecco   Limoncello   Soda °</i>	0,2 L	6,9
SPARKLING PFIRSICH <i>Prosecco   Pfirsichlikör   Soda °</i>	0,2 L	6,9

## SPRITZIG

		<b>1/4 L</b>
G'SPRITZTER <i>weiß / rot °</i>		3,4
APEROL SPRITZER <i>Weißwein   Aperol   Soda °</i>		6,9
HUGO <i>Weißwein   Holunderblüten- sirup   Soda   Limette   Minze °</i>		6,9

## OFFENE WEINE

### WEISS

GRÜNER VELTLINER & FRIENDS 2021 <i>Leo Aumann   Tribuswinkel   Thermenregion °</i>		3,9
GELBER MUSKATELLER „I LOVE HEIDEBODEN“ 2021 <i>Winninger   Neusiedlersee   Burgenland °</i>		3,9

### ROT

BLAUER ZWEIFELT „I LOVE HEIDEBODEN“ 2021 <i>Winninger   Neusiedlersee   Burgenland °</i>		3,9
„CLASSIC“ CUVÉE 2019 <i>Leo Aumann   Tribuswinkel   Thermenregion °</i>		4,5

# ALLERGENINFORMATION

Unter Berücksichtigung der Allergeninformationsverordnung 175 vom 10. Juli 2014 finden Sie nachstehend eine Legende zu den 14 allergenen Stoffen, die in den Getränken und Speisen dieser Karte vorkommen können.

**Die Buchstabenkürzel der jeweiligen Allergene stehen, sofern im Produkt vorhanden, direkt neben der Getränke-/Speisenbezeichnung.**

<b>A</b>	Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>B</b>	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>C</b>	Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>D</b>	Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)
<b>E</b>	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>F</b>	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>G</b>	Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
<b>H</b>	Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>L</b>	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>M</b>	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>N</b>	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>O</b>	Schwefeldioxid und Sulfite
<b>P</b>	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>R</b>	Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse

Trotz aller Sorgfalt sowohl in der Zubereitung als auch der Kennzeichnung, sind unsere Gäste höflich gebeten, ihre Allergien oder Unverträglichkeiten dem Personal bei Servicebeginn bekannt zu geben.

Auch können mitunter einzelne Speisen und Getränke speziell für Sie zubereitet werden um einzelne Allergene auszuschließen.

*\* Aufgrund der sich ändernden Zusammensetzung unseres Gedecks (z.B. Aufstriche, Öle, Salze, etc.) sind Gäste im Bedarfsfall gebeten, mit unseren Servicemitarbeiter:innen betreffend enthaltener Allergene Rücksprache zu halten.*

