

**CASINO**  
**KULLINARIK**





## APERITIFS & PRE-DINNER COCKTAILS

FRAGOLINE ROSSO FRIZZANTE 0,125 L 5,5  
*Für Erdbeer-Liebhaber:innen*

LEMON-BASIL GIN & TONIC 0,2 L 9,5  
*Beefeater Gin | Lillet Blanc  
Schweppes Indian Tonic | Basilikumblätter  
Der frische Start in den Abend*

ULTRA VIOLET 0,2 L 9,5  
*Absolut Vodka | Amaretto | Lavendel | Brombeere  
Fruchtig-süßer Sommergenuss*

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

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

BRAUSCHNEIDER  
INDIA PALE ALE  
West Coast IPA <sup>A</sup> 0,33 L 4,9

*klassisches „old school“ IPA dessen intensive Hopfenbittere und -aromatik durch den kräftigen Malzkörper abgerundet werden | die typisch amerikanischen „C-Hopfensorten“ Cascade und Centennial werden durch heimischen Polaris ergänzt und ergeben ein ausgeprägtes, frisch-harziges Bukett mit intensiver Zitrusnote*

*Fruchtig-bitter mit expressiver Aromatik.*

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

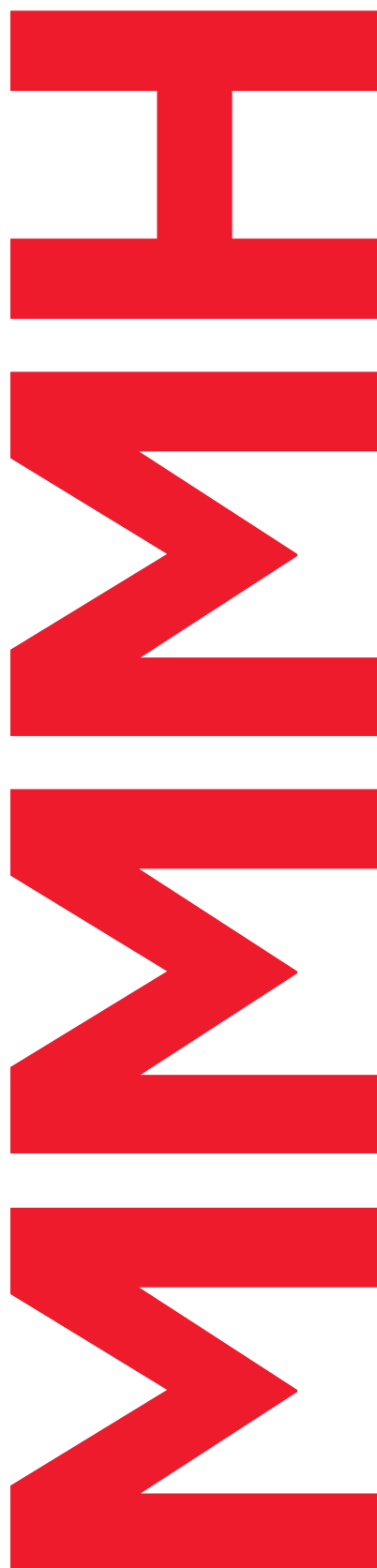
*eine Rarität der Ottakringer Brauerei, Wien, die es nicht in der Flasche gibt | naturtrüb mit rot-brauner Farbe karamelliges Malzaroma ausgewogener Geschmack milde Rezenz*

*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

PREMIUM LACHS  
*Melone | Rucola | Kaviar* <sup>ACGHLMO</sup>

KLEINER WIENER SUPPENTOPF  
*Klassische Spezialität* <sup>ACGLO</sup>

FILET VOM TULLNERFELDER SCHWEIN  
*Eierschwammerl | Mangalitza-Speckknöderl* <sup>ADGLMO</sup>

ERDBEER-PAVLOVA  
*Eierlikör | Mascarpone | Sorbet von dreierlei Erdbeere* <sup>ACGHO</sup>

### MENÜ ROUGE

BEEF TARTARE & EDLINGERS BIO PILZE  
*Crème Fraîche | Petersilie* <sup>ACGLMO</sup>

ZUCKERERBSEN SCHAUMSUPPE  
*Minze | Fondue-Garnele* <sup>ABGO</sup>

WOLFSBARSCH  
*Calamaretti | Spargelrisotto | Bouillabaisse-Schaum* <sup>ACDGLOR</sup>

„BEST OF“ CHOCOLATE  
*Mousse | Brownie | Espuma | Bananeneis* <sup>ACGHF</sup>

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

### WEINBEGLEITUNG

3 Weine 14,9

GRÜNER VELTLINER L+T 2020  
*Weingut Hindler | Schrattenthal | Weinviertel* <sup>o</sup> 1/8 l 4,8  
*grüner Apfel, knackige & saftige Frucht am Gaumen* 0,75 l 28

CHARDONNAY VOM BERG 2021  
*Weingut Karl Alphart | Traiskirchen | Thermenregion* <sup>o</sup> 1/8 l 4,9  
*reifes Obst, Bratapfel & Quitte | leichte Röstnote | vollmundig* 0,75 l 29

JUBILÄUMSCUVÉE „50 JAHRE CASINOS AUSTRIA“  
*Weingut J. Wieder | Neckenmarkt | Mittelburgenland* <sup>o</sup> 1/8 l 4,8  
*kräftig-samtige Cuvée aus Blaufränkisch & Zweigelt* 0,75 l 28

QUARTETT SPÄTLESE 2019  
*Weingut Feiler-Artinger | Rust | Neusiedlersee* <sup>o</sup> 1/8 l 6  
*fruchtig | frische & sehr elegante Spätlese* 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

KLEINER WIENER  
SUPPENTOPF 7  
*Klassische Spezialität <sup>ACGLO</sup>*

ZUCKERERBSEN  
SCHAUMSUPPE 7  
*Minze | Fondue-Garnele <sup>ABGO</sup>*

## BEILAGEN

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

BEEF TARTARE & EDLINGERS BIO PILZE 19  
*Crème Fraîche | Petersilie <sup>ACGLMO</sup>*

PREMIUM LACHS 19  
*Melone | Rucola | Kaviar <sup>ACGHLMO</sup>*

PARADEISER „ANDERS“ <sup>V</sup> 14  
*Büffelmozzarella | Pinien | Kräutersalat <sup>AGLMO</sup>*

## HAUPTSPEISEN

TAGLIATELLE HANDGEMACHT <sup>V</sup> 19  
*Waldpilze | Rucola | gereifter Parmesan <sup>ACGLO</sup>*

SPARGEL QUICHE <sup>V</sup> 19  
*geräucherter Ricotta | Rucola <sup>ACGLO</sup>*

WOLFSBARSCH 26  
*Calamaretti | Spargelrisotto | Bouillabaisse-Schaum <sup>ACDGLOR</sup>*

FILET VOM TULLNERFELDER SCHWEIN 28  
*Pilze à la crème | Mangalitza-Speckknödel <sup>ADGLMO</sup>*

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

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

*mit Rindsfiletstreifen <sup>A</sup> +10*



## CUISINO KLASSIKER

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

SURF & TURF 37  
*170 g Rinderfilet | 2 Stk. Tiger Prawns  
Potato Wedges | Gemüse <sup>ABCGLMO</sup>*

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

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

vegetarisches Gericht <sup>V</sup>

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

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

## DESSERTS

„BEST OF“ CHOCOLATE <i>Mousse   Brownie   Espuma   Bananeneis</i> <sup>ACGHF</sup>	11
ERDBEER-PAVLOVA <i>Eierlikör   Mascarpone   Sorbet von dreierlei Erdbeere</i> <sup>ACGHO</sup>	11
AFTER DINNER COCKTAIL & SCHOKOLADE <i>Brandy Alexander</i> <sup>G</sup> & <i>feine Pralinen</i> <sup>ACFGHO</sup>	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

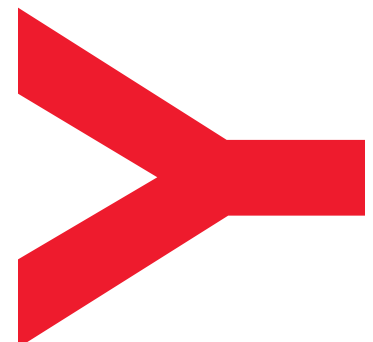
KLEINER ESPRESSO / BRAUNER <sup>G</sup>	2,9
GROSSER ESPRESSO / BRAUNER <sup>G</sup>	4,5
VERLÄNGERTER <sup>G</sup>	3,8
MELANGE / CAPPUCCINO <i>mit Milchschaum</i> <sup>G</sup>	3,9
<i>mit Schlagobers</i> <sup>G</sup>	3,9
HEISSE SCHOKOLADE <sup>G</sup>	3,9
TEE-KÄNNCHEN RONNEFELDT <i>Assam Bari   Earl Grey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

## 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	3,5
KRIECHERL	4,5
MARILLE	4,5
<b>GRAPPA &amp; TRESTER</b>	<b>2 CL</b>
TIGNANELLO ANTINORI <i>Marchese Antinori   Florenz</i>	5,5
TRESTERBRAND RESERVE <i>Weingut Salzl   Illmitz</i>	4,8

## KÄSE

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

QUITTE 0,25 L 3,9

*mit Quitte, Apfel & 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*

## GLÜCKSBRINGER

TRINKT GLÜCK LUCKARISE 0,2 L 3,6

*Klee-Erfrischungsgetränk*

GIN GLÜCK 0,25 L 9,5

*Beefeater Gin & Trinkt Glück  
Gurkensirup | Zitronensaft*

## 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	6,2
SPARKLING PFIRSICH <i>Prosecco   Pfirsichlikör   Soda °</i>	0,2 L	6,2

## SPRITZIG

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

## OFFENE WEINE

### WEISS

		<b>1/8 L</b>
GRÜNER VELTLINER & FRIENDS 2021 <i>Leo Aumann   Tribuswinkel   Thermenregion °</i>		3,9
GELBER MUSKATELLER „I LOVE HEIDEBODEN“ 2019 <i>Winner   Neusiedlersee   Burgenland °</i>		3,9

### ROT

BLAUER ZWEIGELT „I LOVE HEIDEBODEN“ 2020 <i>Winner   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.*

