

CASINO
KULLINARIK





APERITIFS & PRE-DINNER COCKTAILS

GIN-GLE BELLS	0,25 L	10,5
<i>Beefeater Gin Crème de Cassis Fever Tree Tonic</i>		
<i>Ein Volltreffer in der Adventzeit! - Cuisinos Empfehlung</i>		
ZIMT SPITZ	0,25 L	10,5
<i>Havana Rum 3 yrs Grüner Veltliner Limette rote Orange</i>		
<i>Besser als Glühwein!</i>		
LILLET WINTER THYME	0,25 L	10,5
<i>Lillet Blanc Zimt Birnensaft Schweppes Tonic Thymian</i>		
<i>Der perfekte X-Mas-Drink!</i>		

DIE KULT-APERITIFS - JETZT ALKOHOLFREI:

GINGERIA	0,25 L	6,9
<i>Fever Tree Ginger Beer Minze Ingwer Limette</i>		
APEROLINO	0,25 L	6,9
<i>Sekt 0,0 rote Orange Soda</i>		

[CRAFT-]BIEREMPFEHLUNGEN

AVALANCHE
Double IPA ^A 0,33 L 6,9

*Double IPA für alle echten Biermenschen.
nix für schwache Nerven!
Noten von Pfirsich, voluminöser Antrunk,
Hopfen intensiv am Gaumen
und lange anhaltende Bittere*

ein Abgang den man NIE vergessen wird!

**GOLD FASSL
ROTES ZWICKL**
vom Fass ^A 0,3 L 3,9

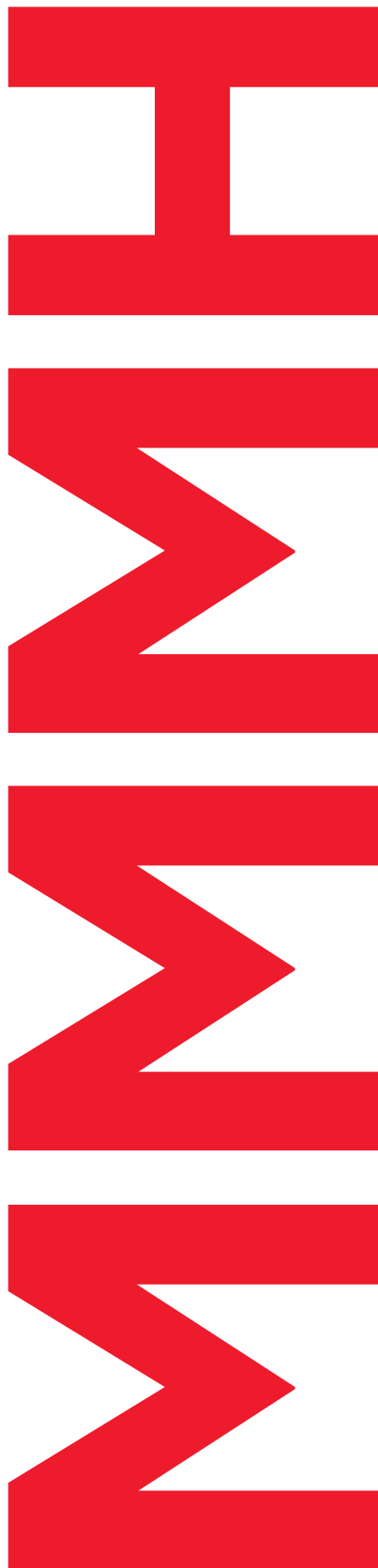
*eine Rarität der Ottakringer Brauerei, Wien, die es nicht in der Flasche gibt | naturtrüb mit rot-brauner Farbe
karamelliges Malzaroma
ausgewogener Geschmack
milde Rezenz*

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

**OBERTRUMER
ORIGINALZWICKL**
Kellerbier ^A 0,33 L 5,9

*ein klassisches, vollmundiges Märzen-Zwickl aus der Obertrumer Brauerei (Salzburg)
naturbelassen mit dezenter Trübung & samtigem Körper,
blumig & würzig | moderate Kohlensäure*

Ein echtes Bier „wie damals“.



DINNER & CASINO

MENÜ NOIR

VITELLO „KALBSRÜCKEN“

Trüffelcreme | Sellerie | Erbse ^{ACGHLO}

CONSOMME VOM RIND

Petersilien-Schlutzkrapferl | Gemüse ^{ACGLO}

LACHSFORELLE „GUT DORNAU“

Kartoffel-Risotto | Kaviar | Schnittlauch ^{ACDGLMO}

WEIHNACHTS CREME BRULEE

Kürbiskern-Pistazieneis | Gewürzbrownie ^{ACGHOF}

MENÜ ROUGE

TIGER GARNELE & THUNA TATAKI

Salatherzen | Cesars Dressing | Parmesan Grana ^{ABCDGLNOF}

EDELKASTANIEN-SCHAUMSUPPE

Geräucherte Gänsebrust | Cognac ^{ACGLOH}

ENTRECÔTE „DOUBLE“

Madagaskar - Pfeffer | Speckfisolen | Pralinenkartoffel ^{ACGLMO}

SCHWARZE JOHANNISBEERE

weiße Schokolade - Tonkabohneneis | Vanillekipferlstreusel ^{ACGHF}

à la Carte Menü pro Person 62 | Gedeck pro Person 3,5

WEINBEGLEITUNG

3 Weine 14,9

GRÜNER VELTLINER & FRIENDS

Weingut Leo Aumann | Tribuswinkel | Thermenregion ^o
feine Apfelaromen | frisch & lebendig

1/8 l 3,9
0,75 l 23

CHARDONNAY „AM BERG“

Weingut Alphart | Traiskirchen | Thermenregion ^o
Bratäpfel, Quitte, am Gaumen vollmundig und cremig

1/8 l 6
0,75 l 36

CUVÉE „ALL IN“

Heribert Bayer | Neckenmarkt | Mittelburgenland ^o
samtige Cuvée aus Blaufränkisch, Merlot & Cabernet

1/8 l 4,8
0,375 l 14

QUARTETT SPÄTLESE

Weingut Feiler-Artinger | Rust | Neusiedlersee ^o
fruchtig | frische & sehr elegante Spätlese

1/8 l 6,5
0,75 l 39

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

CONSOMME VOM
TAFELSPITZ 7
*Petersilien-Schlutzkrapferl
Gemüse* ^{ACGLO}

EDELKASTANIEN-
SCHAUMSUPPE 7
*Geräucherte Gänsebrust
Cognac* ^{ACGLOH}

BEILAGEN

SOMMER-
SCHMORGEMÜSE ^G 4,5

BUNTER BLATTSALAT ^O 5,5

ERDÄPFEL-
VOGERLSALAT ^{LMO} 5,5

POTATO WEDGES ^A 4,5

KARTOFFEL-
SCHNITTLAUCH-
PÜREE ^A 4,5

VORSPEISEN

TIGER GARNELE & THUNA TATAKI 19
Salatherzen | Cesars Dressing | Parmesan Grana ^{ABCDGLNOF}

VITELLO „KALBSRÜCKEN“ 19
Trüffelcreme | Sellerie | Erbse ^{ACGHLO}

ZIEGENKÄSE „VEGAN“ ^V 15
Rucola Blattsalat | Granatapfel | Feige | Walnuss ^{HO}

HAUPTSPEISEN

TAGLIATELLE HANDGEMACHT ^V 19
Waldpilze | Rucola | gereifter Parmesan ^{ACGLO}

MEDITERRANE TATIN ^V 23
Spitzpaprika | Kräutercreme | Rucola ^{ACGLMO}

LACHSFORELLE „GUT DORNAU“ 27
Kartoffel-Risotto | Kaviar | Schnittlauch ^{ACDGLMO}

ENTRECÔTE „DOUBLE“ 27
Madagaskar - Pfeffer | Speckfisolen | Pralinenkartoffel ^{ACGLMO}

GEMÜSE WOK - VEGAN ^V 21
8x Gemüse | Soja | Cashews | Koriander | Basmatireis ^{AFLN}

mit Riesengarnelen ^B +9,5
mit Rindsfiletstreifen ^A +10



GEDECK 3,5
Brot | Aufstrich | Butter ^{AG*}

CUISINO KLASSIKER

FILETSTEAK VOM ANGUS RIND 200 G 39
*200 g Filetsteak | Kartoffel-Schnittlauchpüree
Gemüse | Pfeffersauce* ^{GLO}

SURF & TURF 39
*170 g Angus Beef | 2 Stk. Tiger Prawns
Potato Wedges | Gemüse* ^{ABLO}

WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN 24
Kartoffel-Vogerlsalat ^{ACGLMO}

vegetarisches Gericht ^V

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

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

DESSERTS

SCHWARZE JOHANNISBEERE <i>weiße Schokolade - Tonkabohneneis Vanillekipferlstreusel</i> ^{ACGHF}	11
WEIHNACHTS CREME BRULEE <i>Kürbiskern-Pistazieneis Gewürzbrownie</i> ^{ACGHOF}	11
FROZEN LEBKUCHEN COCKTAIL <i>Winterlicher Cocktail & Lebkuchen Pralinen</i> ^{ACFGHN}	11

TEQUILA-VERKOSTUNG

Tequila und Mezcal gelten als die neuen Stars unter den Spirituosen. Der Hype um die Agaven-Brände hat Mexikos Destillate in den Fokus gerückt. Wir bieten Ihnen die Möglichkeit 3 hochwertige Premium Sorten zu testen und Sie für diese Klassiker zu begeistern.

„STREIFZUG DURCH JALISCO“ 3 X 2 CL 15,9

*Don Julio Tequila Blanco Ultra-Premium - frische Zitrusnoten & knusprige Agave
Gran Orendain Tequila Anejo - Karamell, Schokolade, Vanille und Kaffee
Butterfly Cannon ROSA - Grapefruit Aroma und Zitrusfrüchte*

Wir servieren unsere Verkostung mit Salz, Zimt-Zucker und Zitrusfrüchten für das volle Erlebnis.

HEISS-GETRÄNKE

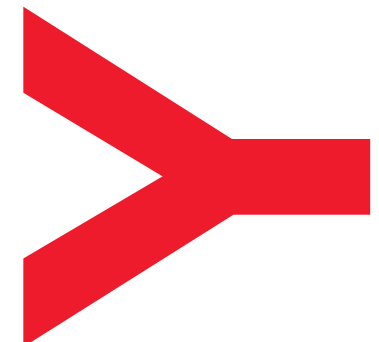
KLEINER ESPRESSO / BRAUNER ^G	2,9
GROSSER ESPRESSO / BRAUNER ^G	4,5
VERLÄNGERTER ^G	3,8
MELANGE / CAPPUCCINO <i>mit Milchschaum</i> ^G	3,9
<i>mit Schlagobers</i> ^G	3,9
HEISSE SCHOKOLADE ^G	3,9
TEE-KÄNNCHEN RONNEFELDT	3,4
<i>Assam Bari Earl Grey Green Dragon Bergkräuter Minze Sweet Berries Kamille Zitronenverbene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

DIGESTIF

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

KÄSE

KRACHER GRAND CRU <i>Edelschimmelkäse affiniert mit Süßwein von Alois Kracher</i> ^{GO}	9
VORARLBERGER BERGKÄSE <i>Hartkäse aus dem Bregenzerwald g.U.</i> ^{GO}	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 4,6
Regular | Sugarfree

BIER

VOM FASS

OTTAKRINGER 0,2 L 3,3

HELLES 0,3 L 3,7

mehrfach prämiertes,
ausgewogenes Märzen^A

GOLD FASSL 0,2 L 3,5

ROTES ZWICKL 0,3 L 3,9

naturtrüb, malzbetont,
süffig & mild^A

RADLER 0,3 L 3,7

Helles & Almdudler^A

AUS DER FLASCHE

PAULANER HEFE-

WEISSBIER 0,5 L 4,7

eines der beliebtesten

Weizenbiere der Welt^A

NULL KOMMA

JOSEF 0,33 L 3,7

alkoholfrei^A



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

		1/4 L
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 <i>Leo Aumann Tribuswinkel Thermenregion °</i>		3,9
GELBER MUSKATELLER „I LOVE HEIDEBODEN“ <i>Winninger Neusiedlersee Burgenland °</i>		3,9

ROT

BLAUER ZWEIFELT „I LOVE HEIDEBODEN“ <i>Winninger Neusiedlersee Burgenland °</i>		3,9
JUBILÄUMSCUVÉE „50 JAHRE CASINOS AUSTRIA“ <i>Weingut J. Wieder Neckenmarkt Mittelburgenland °</i>		4,8

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.

A	Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
B	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
C	Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
D	Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)
E	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
F	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
G	Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
H	Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
L	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
M	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
N	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
O	Schwefeldioxid und Sulfite
P	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
R	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.*

