

GETRÄNKEEMPFEHLUNGEN

APERITIF

Der Wacholder BÄR Gin mit Grapefruit Tonic	€ 14,10
Organic Dry Gin made with Grapes & Saffron	
Mancino Sakura	€ 8,90
Sekt mit Maracujasaft	€ 7,50
Verjus mit Maracujasaft – alkoholfrei	€ 7,50
San Bitter 0,1 l alkoholfrei	€ 7,50

WEISSWEIN

2024er Grauburgunder	1/8l € 6,20
Weingut Gierer · Nonenhorn · Bodenseeregion	
2024er Grüner Veltliner Kamptal	1/8l € 5,70
Weingut Schloss Gobelsburg · Langenlois · Niederösterreich	

ROSEWEIN

2024er Rose vom Cabernet	1/8l € 5,70
Weingut Leberl · Großhöflein · Burgenland	

ROTWEIN

2021er Sant'Antimo Rosso	1/8l € 6,50
Merlot · Petit Verdot · Shiraz · Cabernet Sauvignon	
Weingut Collosorbo · Montalcino	
2022er Cabernet Sauvignon „Föllikberg“	1/8l € 6,20
Weingut Leberl · Großhöflein · Burgenland	

DINNER & CASINO MENÜ

vom 20. Februar bis 11. März 2026

Gebackene Rinderhackbällchen

Chinakohl-Mango-Salat | Kimchi-Dressing | Asia-Mayonnaise

Baked ground beef meatballs

chinese cabbage and mango salad | kimchi dressing | asian mayonnaise



Kartoffel Lauch Suppe

gebrannter Lauch | gepuffter Amaranth

Potato and leek soup

roasted leek | puffed amaranth



Rosa gebratener Kalbstafelspitz

Gratin | Bohnen-Vielfalt | Erdäpfel-Kren

Pink roasted veal

gratin | assorted beans | potatoes with horseradish

ODER

Zanderfilet

Weißwein-Risotto | Zucchini-Perlen | Zitronen-Beurre Blanc

Pikeperch fillet

white wine risotto | zucchini pearls | lemon beurre blanc

ODER

Tortellini

gefüllt mit Spinat und Ricotta | Parmesan | Mini-Karotten

Tortellini

filled with spinach and ricotta | parmesan cheese | mini carrots



Apfel Tarte

Karamelleis | Vanille-Sahne

Apple tart

caramel ice cream | vanilla cream

Gedeck € 3,90

Brot | Butter | Aufstrich

„Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene in unseren Speisen.“