

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 12. März bis 01. April 2026

Gebeizte Forelle

Safran | Fenchel | Gurke

Cured trout
saffron | fennel | cucumber



Sellerieessenz

Petersilienwurzeltascherl | Petersilien-Öl

Celery essence
parsley root dumplings | parsley oil



Boeuf „Stroganoff“

Bärlauchspätzle | Paprika

Beef stroganoff
wild garlic spaetzle | bell peppers

ODER

Riesengarnelen alla Busara

Brandade | gepufftem Buchweizen

King prawns alla busara
brandade | puffed buckwheat

ODER

Kohlrabi Mille-Feuille

Buttermilchsauce | Birne | Walnuss in Texturen

Kohlrabi mille-feuille
buttermilk sauce | pear | walnut in textures



Dessert von Karotte

Kalamansi | Haselnüssen

Dessert of carrot
calamansi | hazelnuts

Gedeck € 3,90

Brot | Butter | Aufstrich

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