



FALSTAFF
Restaurant im Casino Bregenz

GETRÄNKEEMPFEHLUNGEN

APERITIF

Der Wacholder BÄR <i>Gin mit Grapefruit Tonic</i>	€ 14,10
<i>Organic Dry Gin made with Grapes & Saffron</i>	
<i>Mancino Sakura</i>	€ 8,90
<i>Sekt mit Maracujasaft</i>	€ 7,50
<i>Verjus mit Maracujasaft – alkoholfrei</i>	€ 7,50
<i>Sacchetto Mille Bolle 0,1 l alkoholfrei</i>	€ 6,90

WEISSWEIN

2024er Grauburgunder	1/8l € 6,20
<i>Weingut Gierer · Nonenhorn · Bodenseeregion</i>	
2025er Grüner Veltliner Kamptal	1/8l € 5,70
<i>Weingut Schloss Gobelsburg · Langenlois · Niederösterreich</i>	

ROSEWEIN

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

ROTWEIN

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



FALSTAFF
Restaurant im Casino Bregenz

DINNER & CASINO MENÜ

vom 11. Juni bis 01. Juli 2026

Variation von der Blutorange

Kokos | Gurke

*A twist on the blood orange
coconut | cucumber*



Safransuppe

Garnele

*Saffron soup
shrimp*



Rosa gebratene Rinderfiletspitzen

Pfifferlinge | Brokkoli | Schupfnudeln

*Pink-seared beef tenderloin tips
chanterelles | broccoli | potato noodles*

ODER

Saibling BBQ Style

Pak Choi Tempura | Topinambur | Sancho Sauce

Char BBQ style

pak choi tempura | jerusalem artichoke | sancho sauce

ODER

Zweierlei von der Karotte

Tarhona | Spinatsauce

Two carrot dishes

tarhona | spinach sauce



Holunder-Tarte

Zitroneneis

Elderberry tart

lemon ice cream

Gedeck € 3,90

Brot | Butter | Aufstrich

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