

## GETRÄNKEEMPFEHLUNGEN

### APERITIF

<b>Der Wacholder BÄR</b> <i>Gin mit Grapefruit Tonic</i>	€ 14,10
<i>Organic Dry Gin made with Grapes &amp; 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

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

### ROSEWEIN

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

### ROTWEIN

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

## DINNER & CASINO MENÜ

vom 02. bis 15. Juli 2026

### Kohlrabi-Radieschen-Tatar

*Gurke | Creme Fraîche | Kimizu | Birmengel*  
*Kohlrabi and radish tartare*  
*cucumber | crème fraiche | kimizu | pear gel*



### Dashi Miso Itamo Suppe

*Tofu | Frühlingszwiebeln*  
*Dashi miso itamo soup*  
*tofu | spring onions*



### Gegrillte Maishendlbrust

*Seba-Rahmsauce | violette Kartoffeln | Blumenkohl | Crumble*  
*Grilled corn-fed chicken breast*  
*seba cream sauce | purple potatoes | cauliflower | crumble*

### ODER

### Gebratenes Lachsforellenfilet

*Kurkuma-Yuzu-Sauce | Flusskrebs-Risotto | grüner Spargel*  
*Pan-fried salmon trout fillet*  
*turmeric and yuzu sauce | crayfish risotto | green asparagus*

### ODER

### Kokos-Reis

*Rote Curry Sauce | Petersilienwurzel | Pilze in Tempura*  
*Coconut rice*  
*red curry sauce | parsley root | tempura mushrooms*



### Buttermilch-Erdbeer-Sudachi-Panna Cotta

*Tahiti-Vanillecreme | Erdbeersorbet*  
*Buttermilk-strawberry and sudachi panna cotta*  
*tahitian vanilla cream | strawberry sorbet*

### Gedeck € 3,90

*Brot | Butter | Aufstrich*

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