

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
Sacchetto Mille Bolle 0,1 l alkoholfrei	€ 6,90

WEISSWEIN

2024er Grauburgunder	1/8l € 6,20
Weingut Gierer · Nonenhorn · Bodenseeregion	

2025er 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

2022er 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 16. Juli bis 26. August 2026

Gebackene Garnele

Avocado | Ponzudressing | Asiacreme

Baked shrimp
avocado | ponzu dressing | asian cream



Gurken-Melone-Kaltschale

Feta | Minze

Chilled cucumber and melon soup
feta | mint



Gebratene Rinderfiletspitzen

Eierschwammerl | Wurzelgemüse | Gnocchi

Pan-fried beef tenderloin tips
chanterelle | root vegetables | gnocchi

ODER

Tranche vom Lachs

Safranschaum | eingelegtem Gemüse | Kartoffel-Parmesancreme

Salmon slice
white saffron foam | pickled vegetables | potato parmesan cream

ODER

Frischkäse Wildkräuter Cannelloni

Paprikaragout | weißem Tomatenschaum

Cream cheese and wild herb cannelloni
red pepper ragout | white tomato foam



Dessert von Passionsfrucht & Kokos

Macadamia | Banane

Passion fruit and coconut dessert
macadamia nuts | banana

Gedeck € 3,90

Brot | Butter | Aufstrich

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