

GETRÄNKEEMPFEHLUNGEN

APERITIF

Sekt mit Granatapfel	€ 5,80
Verjus mit Maracujasaft - alkoholfrei	€ 5,90
Weingut Fischer · Thermenregion · Niederösterreich	
O'Porto Royal (4 cl rose Portwein mit Tonic)	€ 6,50
San Bitter 0,1 l alkoholfrei	€ 5,80

WEISSWEIN

2018er Sauvignon Blanc	1/8l	€ 4,80
Weingut Leberl · Großhöflein · Burgenland		
2017er FALSTAFF Grüner Veltliner	1/8l	€ 4,70
Weingut Schloss Gobelsburg · Langenlois · Niederösterreich		

ROSEWEIN

2018er Rosito	1/8l	€ 4,50
Weingut Toni Hartl · Reisenberg · Burgenland		

ROTWEIN

2017er Golser Merlot	1/8l	€ 4,80
Weingut Allacher · Gols · Burgenland		
2016er FALSTAFF Cuvée	1/8l	€ 5,50
Pinot Noir · St. Laurent · Zweigelt · Merlot		
Weingut Schloss Gobelsburg · Langenlois · Niederösterreich		

DINNER & CASINO

vom 07. bis 20. Oktober 2021

Marinierte Lachsforelle
mit Trüffelkartoffel, Vogerlsalat und Kernöl
Marinated Salmon Trout
Truffle Potatoes, Lettuce and Pumpkin Seed Oil



Gemüse Minestrone
mit Pesto und Parmesan
Vegetable Minestrone with Pesto and Parmesan



Gebratene Perlhuhn Brust
mit Trüffeljus, Kohlrabi und Getreide Laibchen
Roast Guinea Fowl Breast
Truffle Jus, Kohlrabi and Cereal Patties

ODER

In Gewürzbutter gebratene Garnelen
auf Safran Gemüse Linguine mit Riesling Sauce
Prawns Fried in Seasoned Butter
on Saffron Vegetable Linguine with Riesling Sauce

ODER

Bergkäse Schmarren
mit Walnuss, Trauben und Wildkräutersalat
Mountain Cheese „Schmarren“
Walnut, Grapes and Wild Herb Salad



Dessert Vollmilchschokolade
mit Zwetschke und Haselnuss
Dessert Milk Chocolate with Plum and Hazelnut