

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 08. Oktober bis 28. Oktober 2026

Gebackener Calamari

Escabeche-Gemüse | Sriracha Creme | Tapioka

Baked calamari

escabeche vegetables | sriracha cream | tapioca



Consommé vom Rind

Tiroler Speckknödel | Schnittlauch

Beef Consommé

Tyrolean bacon dumpling | chives



Tranche vom Roastbeef

grünen Bohnen | Lauch-Kartoffelquiche | Bergpfeffer Velouté

Roast beef slice

green beans | leek and potato quiche | mountain pepper velouté

ODER

Gebratene Garnelen

Chinakohl-Mango | Sesam-Reisbällchen | Teriyaki Sauce

Pan-seared prawns

napa cabbage and mango | sesame rice balls | teriyaki sauce

ODER

Geschmorte Urkarotte

Mohn Nockerl | Orangen | Stemanis-Sud

Braised carrot

poppy seed dumpling | oranges | star anise broth



Karamell-Erdnussschnitte

Kokos | Banane

Caramel-peanut slice

coconut | banana

Gedeck € 3,90

Brot | Butter | Aufstrich

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