



Menüvorschläge für Gruppen – Oktober, November und Dezember 2021

Sehr geehrter Gast!


Im Anhang finden Sie unsere Dinner & Casino Menüvorschläge für Gruppen.

Das Dinner & Casino Package um nur € 69,- pro Person beinhaltet ein exklusives 4-gängiges Dinner, € 20,- Begrüßungsjetons, ein Glas Frizzante und 4 Glücks-Jetons (Ihre Chance auf einen Gewinn von € 7.777,-).

Aus organisatorischen Gründen möchten wir Sie bitten, sich im Namen der gesamten Gruppe für ein Menü (Vegetarier ausgenommen) zu entscheiden und dieses spätestens eine Woche vor dem reservierten Termin bekannt zu geben – herzlichen Dank!

Für die vegetarischen Gäste haben wir Menü 3 vorgesehen – das Dessert passt sich jedoch dem Gruppenmenüwunsch an.

Casino Restaurant FALSTAFF



Elisabeth Jutz
Assistentin des Standortleiters



FALSTAFF

Restaurant im Casino Bregenz

Menü I

In roter Bete gebeizter Fjordlachs
mit Dill-Zitronencreme und Meerrettich



Consommé vom Rind
mit Grießnockerl, Gemüse und altem Sherry



Rosa gebratenes Milchkalb
mit Trüffeljus, Sellerie und Blätterteig-Frischkäsetasche



Dessert von der Manjari Schokolade
mit karamellisierter Erdnuss und Passionsfrucht

Menü II

Geräucherte Entenbrust
mit Bratapfel, Wildkräuter und Assam-Pfeffercreme



Cremesuppe vom Muskatkürbis
mit Gewürzmandeln und Ingwer



Filet vom Zander
mit fermentierter Petersilienwurzel, Risotto Nero und Verjus



Schnitte vom Lebkuchen
mit Heumilch, Honig und Preiselbeeren

Menü III (Vegetarisch)

Geschmorter Hokkaido Kürbis

mit Ziegenfrischkäse, Vogelsalat und Kürbiskernen



Essenz von Waldpilzen

mit Bergkäseknödel und Petersilie



Ravioli von der Schwarzwurzel

mit Zitrone, Topfen und Kerbel



Bratapfel Tarte

mit schwarzer Nuss, Karamell und Zimt-Vanilleeis

Menü „Deluxe“

(Aufpreis 25 € pro Person)

Tatar vom Almochsen

mit Trüffelcreme, Sellerie und Buchweizen



Einmachsuppe vom Milchkalb

mit Bries und Madeira



Gebratene rote Garnele

mit Mango, Chinakohl und Sesam



Medaillon vom Hirschrücken

mit Glühweinsauce, Pumpernickel und Wirsing



Dessert vom Blaumohn

mit Birnen und karamellisierter weißer Schokolade

Weinempfehlungen

Weißwein

| | |
|---|---------|
| Selection White 2017er Falstaff Grüner Veltliner Weingut Schloss Gobelsburg · Langenlois · NÖ | € 27,00 |
| 2020er Chardonnay Heideboden Weingut Horvath · Gols · BGLD | € 27,00 |
| 2020er Sauvignon Blanc Weingut Leberl · Großhöflein · BGLD | € 28,80 |

Rotwein

| | |
|--|---------|
| Selection Red 2016er Falstaff Cuvée Pinot Noir · St. Laurent · Zweigelt · Merlot Weingut Schloss Gobelsburg · Langenlois · NÖ | € 33,00 |
| 2018er Blauer Zweigelt DAC Weingut Jacqueline Klein · Andau · BGLD | € 27,00 |
| 2017er Golser Merlot Weingut Allacher · Gols · BGLD | € 28,80 |

Auf Wunsch werden wir Ihnen gerne unsere umfangreiche Weinkarte zusenden.