

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 17. September bis 07. Oktober 2026

Vitello Forelle

Eiszapfen | Räucherfisch | Zitrone

Vitello trout

radish | smoked fish | lemon



Würzige Hokkaido Kürbissuppe

Kürbis Chutney | Blätterteigstange

Spicy Hokkaido pumpkin soup

pumpkin chutney | puff pastry stick



Barbarie Entenbrust

Bimen-Schwarzwurzelgemüse | Sauerrahm-Knödelschnitte | Hoisin-Sauce

Barbary duck breast

pear and salsify vegetables | sour cream dumplings slices | hoisin sauce

ODER

Paella von Edelfischen

Safran | Escabeche-Gemüse | Noilly Prat

Paella of fine fish

saffron | escabeche vegetables | Noilly Prat

ODER

Petersilien Capellini Nudeln

hausgemachter Frischkäse | Walnuss | Brokkoli

Parsley capellini pasta

homemade cream cheese | walnut | broccoli



Buttermilch-Limettenmousse

Brombeere | Blutampfer

Buttermilk and lime mousse

blackberry | blood sorrel

Gedeck € 3,90

Brot | Butter | Aufstrich

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