

## 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

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

### ROSEWEIN

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

### ROTWEIN

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

## DINNER & CASINO MENÜ

von 06. Jänner bis 19. Jänner 2022

**Roastbeef vom Weiderind**  
mit Kürbiscreme, Bauernbrot, Kren und Radieschen  
Roast Beef with Pumpkin Cream,  
Farmer's Bread, Horseradish and Radishes



**Selleriesuppe**  
mit Trüffel Espuma und Thymian Croûtons  
Celery Soup with Truffle Espuma and Thyme Croûtons



**Gefüllte Perlhuhnbrust**  
auf Petersilienjus mit Waldpilzen,  
junger Lauch und Pommes Dauphin  
Filled Guinea Fowl Breast  
Parsley Jus with Wild Mushrooms, Young Leek and French Fries Dauphin

### ODER

**Filet vom Eismeer Saibling**  
mit Hummersauce, Karotte und Passionsfrucht  
Fillet of Arctic Char  
Lobster Sauce, Carrot and Passion Fruit

### ODER

**Ravioli vom Ziegenfrischkäse**  
mit Trauben-Nussbutter,  
gebratenen Römervalat Herzen und Pinienkernen  
Goat Cream Cheese Ravioli  
Grape Nut Butter, fried Romaine Lettuce and Pine Nuts



**Manjari Schokoladen Auflauf**  
mit Heumilch und Sauerkirschen  
Manjari Chocolate Casserole with Hay Milk and Sour Cherries