

GETRÄNKEEMPFEHLUNGEN

APERITIF

Der Wacholder BÄR Gin mit Grapefruit Tonic Organic Dry Gin made with Grapes & Saffron	€ 14,10
Mancino Sakura	€ 8,90
Sekt mit Maracujasaft	€ 7,50
Verjus mit Maracujasaft – alkoholfrei	€ 7,50
San Bitter 0,1 l alkoholfrei	€ 7,50

WEISSWEIN

2024er Grauburgunder Weingut Gierer · Nonenhorn · Bodenseeregion	1/8l € 6,20
2024er Grüner Veltliner Kamptal Weingut Schloss Gobelsburg · Langenlois · Niederösterreich	1/8l € 5,70

ROSEWEIN

2024er Rose vom Cabernet Weingut Leberl · Großhöflein · Burgenland	1/8l € 5,70
--	-------------

ROTWEIN

2021er Sant'Antimo Rosso Merlot · Petit Verdot · Shiraz · Cabernet Sauvignon Weingut Collosorbo · Montalcino	1/8l € 6,50
2022er Cabernet Sauvignon „Föllikberg“ Weingut Leberl · Großhöflein · Burgenland	1/8l € 6,20

DINNER & CASINO MENÜ

vom 02. April bis 22. April 2026

Weißes Tomatenmousse

Parmesan Crumble | Balsamico Perlen | Zucchini

White tomato mousse
parmesan crumble | balsamic pearls | zucchini



Paprikaschaumsuppe

gebratene Polenta

Pepper foam soup
fried polenta



Geschmorte Kalbshaxe

Béarnaise gefüllter Zwiebel | sautierte Pilze | Kartoffelgratin

Braised veal shank
béarnaise-stuffed onion | sautéed mushrooms | potato gratin

ODER

Gebratener Saibling

Mohn Schupfnudeln | Romanasalat | Beurre Blanc

Pan-fried arctic char
poppy seed potato noodles | romaine lettuce | beurre blanc

ODER

Gnocchi

Sauerampfer | Schafskäse

Gnocchi
sorrel | sheep`s cheese



Grießflammerie

Rhabarber | Erdbeere | Basilikum

Semolina pudding
rhubarb | strawberry | basil

Gedeck € 3,90

Brot | Butter | Aufstrich

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

Dinner & Casino Package € 79,- pro Person
Sie erhalten ein exklusives 4-gängiges Dinner,
€ 10,- Begrüßungsjetons und 4 Glücks-Jetons