

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
Sacchetto Mille Bolle 0,1 l alkoholfrei	€ 6,90

WEISSWEIN

2024er Grauburgunder Weingut Gierer · Nonenhorn · Bodenseeregion	1/8l € 6,20
2025er 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

2022er 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 15. Mai bis 04. Juni 2026

Variation von der roten Bete

Kirsche

Variation of beetroot
cherry



Rinderconsommé

Kaspressknödel

Beef consommé
cheese dumpling



Rosa gebratener Kalbstafelspitz

Pommes Duchesse | Broccoli | Rahmsauce

Pink-roasted veal

duchess potatoes | broccoli | cream sauce

ODER

Wolfsbarschfilet mit frischen Gebirgskräutern

Avocado | Kokos

Sea-bass fillet with fresh mountain herbs

avocado | coconut

ODER

Hausgemachte schwarze Tagliatelle

Trüffelsauce | gereifter Parmesan | Pinienkerne

Homemade black tagliatelle

truffle sauce | mature Parmesan | pine nuts



Pistazien-Tartelette

Cassis | Walnusschip

Pistachio tartlet
blackcurrant | walnut chip

Gedeck € 3,90

Brot | Butter | Aufstrich

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



FALSTAFF
Restaurant im Casino Bregenz



FALSTAFF
Restaurant im Casino Bregenz