

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 10. Juni 2026

Variation von der roten Bete

Kirsche

Variation of beetroot
cherry



Rinderconsommé

Kaspressknödel

Beef consommé with 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.“