

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 27. August bis 16. September 2026

Frischkäse Terrine

San Daniele Schinken | Radieschen Vinaigrette | Vogerlsalat
Cream cheese terrine
San Daniele ham | radish vinaigrette | lettuce



Blumenkohlcremesuppe

Garnele | gesalzene Mandeln
Cream of cauliflower soup
shrimp | salted almonds



Rinderfilet „Stroganoff“

Kräuterspätzle | Sauerrahm
Beef fillet „Stroganoff“
herb spaetzle | sour cream

ODER

Doradenfilet

Muschel Weißwein Sud | Artischocke | Dill
Sea bream fillet
mussel in white wine broth | artichoke | dill

ODER

Zucchini-Bulgur Röllchen

Feta | geschmorter Paprika
Zucchini and bulgur rolls
feta | braised bell pepper



Vorarlberger Riebelgrieß Auflauf

Vanilleschaum | Ragout und Sorbet vom Apfel
Vorarlberg Riebel semolina casserole
vanilla foam | apple ragout and sorbet

Gedeck € 3,90

Brot | Butter | Aufstrich

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