FALSTAFF
Restaurant im Casino Bregenz

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

FALSTAFF
Restaurant im Casino Bregenz

DINNER & CASINO MENÜ

vom 29. Oktober bis 18. November 2026

Glasiertes Sesamhuhn
Gurken-Melonensalat | Galgant | Sushi Reis | Chilicreme
Glazed sesame chicken
cucumber-melon salad | galangal | sushi rice | chili cream

♦ ♦ ♦

Leichte Kastaniensuppe
Brioche Croûtons | schwarzem Trüffel
Light chestnut soup
brioche croutons | black truffle

♦ ♦ ♦

Zweierlei vom Wälder Lamm
Mandelbohnenpüree | gerösteter Brokkoli | Polenta Knödel | Harissajus
Duo of „Wälder" lamb
almond-bean puree | roasted broccoli | polenta dumplings | harissa jus

ODER

Tranche vom Lachs
cremigen Lauch | Kartoffel | Pilzen | Nussbutterschaum
Salmon fillet
creamy leeks | potato | mushrooms | brown butter foam

ODER

Hokkaido-Quiche
geräucherter Ricotta | Kürbiskern Pesto
Hokkaido pumpkin quiche
smoked ricotta | pumpkin seed pesto

♦ ♦ ♦

Nussauflauf
Mascarpone | Sauerrahmkirschen | Honig-Eis
Nut casserole
mascarpone | sour cream cherries | honey ice cream

Gedeck € 3,90
Brot | Butter | Aufstrich

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