



FALSTAFF

Restaurant im Casino Bregenz

Vorspeisen

Tatar vom Weiderind „Waldorf Salat“
mit Walnusscreme
und gedämpften Milchbrötchen

€ 21,00



Kartoffelwaffeln
mit Ziegenfrischkäse, mariniertes Avocado
und Schnittlauch

€ 16,00



Lauwarme Garnele
mit Jalapeño Vinaigrette, Aioli von confiertem
Knoblauch und gebrannter roter Paprika

€ 21,00



Marktfrischer Salat
gemischt oder Blattsalat
französisch oder italienisch mariniert

€ 7,20

Suppen

Consommé vom Rind
mit Kaspressknödel, Gemüse und alten Sherry

€ 7,50



Riesling Kräuterschaumsuppe
mit leicht geräuchertem Lachs und Gurke

€ 7,50

Cuisino Ges.m.b.H., Casino Restaurant FALSTAFF

Platz der Wiener Symphoniker 3, A-6900 Bregenz

Tel.: +43 5574 45127-12500, falstaff@casinos.at, www.falstaffbregenz.at



FALSTAFF

Restaurant im Casino Bregenz

Hauptspeisen

Gebratenes Kalbsfilet

mit Morcheljus, Petersiliencreme,
Pastinake und Pommes Dauphine

€ 38,00



Steinbutt & Garnele

mit Safran Beurre Blanc, Fenchelgemüse,
getrockneten Tomaten und Estragon Gnocchi

€ 38,00



Gedämpfte Kartoffel Pilz Dim Sum,

geröstetem Gemüsesud, gebratenen
Lauchherzen und Mimolet

€ 26,00

FALSTAFF Klassiker

Wiener Schnitzel vom Milchkalb

mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

€ 29,00



Rinderfilet mit Sauce Béarnaise, Grillgemüse
und Kartoffel Wedges

180g € 37,00

250g € 45,00



Surf & Turf mit Sauce Béarnaise, Grillgemüse
und Kartoffel Wedges

180g € 41,00

250g € 48,00

Pre Dessert zum verkosten

Joghurtmousse mit Beeren, Kaffir-Limette
und Granola

€ 5,00

Dessert

Mousse von der Toblerone Schokolade

mit Gewürzorange, Mandeln und Sauerrahm

€ 13,00



Sorbet Variation mit marinierten Beeren

€ 12,50

Cuisino Ges.m.b.H., Casino Restaurant FALSTAFF

Platz der Wiener Symphoniker 3, A-6900 Bregenz

Tel.: +43 5574 45127-12500, falstaff@casinos.at, www.falstaffbregenz.at



FALSTAFF

Restaurant im Casino Bregenz

HOAMAT MENÜ

Vorspeise

Allgäuer Saibling

mit eigenem Kaviar, Steirer Kernöl, Vogerlsalat und Radieschen

€ 21,00



Suppe

Vorarlberger Bergkäsesuppe

mit gebackenen Krusteln und Wildkräutern

€ 7,50



Zwischengang

Wollschwein mit glasiertem Räucheraal,

Lustenauer Senf und Kartoffeln

€ 25,00



Hauptgang

Gebratene Waldviertler Entenbrust

mit Powidl, Wirsing und Daumnidei

€ 37,00



Dessert

Ländle Riebelgrieß

mit Nussbutter, Elstar Apfel und Thymian

€ 14,00

4-gängiges Menü für € 75,00

5-gängiges Menü für € 80,00

„Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Produkten.“