



FALSTAFF

Restaurant im Casino Bregenz

Vorspeisen

Marinierte Gelbflossen Makrele
mit Kohlrabi, Buttermilch und Kren

€ 19,00



Tatar vom Weiderind
mit Morchel Vinaigrette, Topinambur,
gedämpften Milchbrot und Sherry Creme

€ 21,00



„Pellkartoffel & Butter“
mit gereiftem Bergkäse und Schnittlauch

€ 16,00



Marktfrischer Salat
gemischt oder Blattsalat
französisch oder italienisch mariniert

€ 7,20

Suppen

Consommé vom Rind
mit Markknödel, Gemüse und Schnittlauch

€ 7,50



Pastinaken Riesling Suppe
mit Birne und geräucherter Entenbrust

€ 8,50



FALSTAFF

Restaurant im Casino Bregenz

Hauptspeisen

Rosa gebratenes Kalbsfilet
mit Trüffelcreme, Sellerie,
Kräuterseitlingen und Grieß-Haselnussknödel

€ 36,00



Filet vom Saibling
mit Mango Kimchi Gemüse, Cashew Nüsse,
eigenem Kaviar und Ingwer Eier Reis

€ 28,00



Kartoffel Krusteln mit gereiftem Bergkäse,
Schwarzwurzel, Grüner Apfel, Röstzwiebel
und Gartenkresse

€ 24,00

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

Desserts

Dessert Original Beans Schokolade
mit Sauerkirsche und weißes Zimt Rum Eis

€ 12,50



**Dessert von Heumilch
und gebratenen Mandeln**
mit Preiselbeere Butters Eis und Portwein

€ 12,50



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

DINNER & CASINO MENÜ

Glasiertes Huhn

mit Gurken Apfel Salat, Soja Creme und Ingwer

€ 18,00



Französische Zwiebelsuppe

mit Käse Croûtons

€ 6,50



Rosa gebratener Rinderrücken aus dem Rauch,

Birnen-Sellerie Gemüse, Riebelschnitte und Maroni

€ 34,00



Orientalischer Lachs

mit Hummus, Dukkah und Karotte

€ 32,00



Im ganzen geschmortes Spitzkraut

auf Kaspressknödel, Petersilien Creme und Chardonnay Nage

€ 24,00



Haselnuss Auflauf,

Vanille, Sauerkirsche und weißem Zimteis

€ 12,50

4-gängiges Menü für € 62,00

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