

GETRÄNKEEMPFEHLUNGEN

APERITIF

Der Wacholder BÄR Gin mit Grapefruit Tonic Organic Dry Gin made with Grapes & Saffron	€ 14,10
Mancino Sakura	€ 8,90
Verjus mit Maracujasaft – alkoholfrei	€ 7,50
San Bitter 0,1 l alkoholfrei	€ 7,50

WEISSWEIN

2022er Chardonnay Heideboden Weingut Horvath · Gols · Burgenland	1/8l € 5,90
2023er Grüner Veltliner Kamptal Weingut Schloss Gobelsburg · Langenlois · Niederösterreich	1/8l € 5,40

ROSEWEIN

2022er Rose vom Cabernet Weingut Leberl · Großhöflein · Burgenland	1/8l € 5,40
--	-------------

ROTWEIN

2020er Sant'Antimo Rosso Merlot, Petit Verdot, Shiraz, Cabernet Sauvignon Weingut Collosorbo · Montalcino	1/8l € 5,90
2020er Cuvée „kleine Sünde“ Blaufränkisch · Merlot · Cabernet Sauvignon Weingut Leberl · Großhöflein · Burgenland	1/8l € 5,50

DINNER & CASINO MENÜ

vom 17. August bis 19. September 2024

Zweierlei vom Kaninchen

mit Sellerie, Pommery Senf und Gartenkresse

Two things about the rabbit
with celery, pommery mustard and garden cress



Gazpacho mit Basilikum

und Parmesan Cracker

Gazpacho with basil
and parmesan crackers



Brust vom Maishendel mit Thymian Velouté,
gebratenen Eierschwammerln, Brokkoli und cremiger Polenta

Corn breast with thyme velouté,
fried chanterelles, broccoli and creamy polentas

ODER

Sautierte Garnelen mit Pak Choi,

Salzzitronen-Gemüse, Erdnuss und Konschi

Sautéed shrimps with pak choy,
salted lemon vegetables, peanuts and conchi

ODER

Kartoffel-Frischkäse-Knödel mit geschmorter Petersilien Wurzel
und Trompetenpilz-Vinaigrette

Potato and cream cheese dumplings with braised parsley root
and trumpet mushroom vinaigrette



Dessert von Beeren und Bauernjoghurt

mit Vanille und Thymian-Crumble

Dessert of berries and farmer's yogurt
with vanilla and thyme crumble