

GETRÄNKEEMPFEHLUNGEN

APERITIF

Limoncello Spritz	€ 7,50
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
2022er 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

2019er Sant'Antimo Rosso Weingut Collosorbo · Montalcino	1/8l € 5,90
2020er Blauer Zweigelt Weingut Jacqueline Klein · Andau · Burgenland	1/8l € 5,40

DINNER & CASINO MENÜ

vom 21. März bis 10. April 2024

Leicht geräuchertes Filet von der Dorade
mit Pistazienkruste, Spitzkraut und Pilzen
Lightly smoked fillet of sea bream
with pistachio crust, cabbage and mushrooms



Schaumsuppe vom Bärlauch
mit Ziegenkäse und Sauerteig-Croûtons
Wild garlic foam soup
with goat cheese and sourdough croutons



Duett vom Lamm mit Harissa,
Ratatouille, Aioli und Rösti
Duet of lamb with harissa,
Ratatouille, aioli and hash browns

ODER

Filet vom Waller mit Beurre Blanc,
Spargel, Blutorange, Bachkresse und Quinoa
Fillet of catfish with beurre blanc,
Asparagus, blood orange, cress and quinoa

ODER

Kichererbsen-Gemüse Dal
mit Falafel und Minze-Limetten-Joghurt
Chickpea and vegetable dal
with falafel and mint-lime yoghurt



Topfenknödel mit karamellisiertem Mandelkern,
Rhabarber und weißem Schokoladen-Eis
Curd dumplings with caramelized almond core,
rhubarb and white-chocolate ice-cream