

## GETRÄNKEEMPFEHLUNGEN

### APERITIF

Limoncello Spritz	€ 7,50
Mancino Sakura Rose	€ 8,90
Verjus mit Maracujasaft - alkoholfrei	€ 6,90
San Bitter 0,1 l alkoholfrei	€ 6,90

### WEISSWEIN

<b>2021er Chardonnay Heideboden</b> Weingut Horvath · Gols · Burgenland	1/8l	€ 5,90
<b>2021er Grüner Veltliner Kamptal</b> Weingut Schloss Gobelsburg · Langenlois · Niederösterreich	1/8l	€ 5,40

### ROSEWEIN

<b>2022er Scalabrone Bolgheri Rosato DOC</b> Tenuta Guado al Tasso · Bolgheri · Toscana	1/8l	€ 5,50
--	------	--------

### ROTWEIN

<b>2019er Sant'Antimo Rosso</b> Weingut Collosorbo · Montalcino	1/8l	€ 5,90
<b>2016er FALSTAFF Cuvée</b> Pinot Noir · St. Laurent · Zweigelt · Merlot Weingut Schloss Gobelsburg · Langenlois · Niederösterreich	1/8l	€ 5,50

## DINNER & CASINO MENÜ

vom 29. August bis 21. September 2023

### **Bresaola mit Auberginen,** Antipasti Gemüse und Grissini

Bresaola with eggplant, antipasti vegetables and grissini



### **Consommé vom Rind**

mit Kaspressknödel und Schnittlauch

Consommé of beef with Kaspresscheese dumplings and chives

### **ODER**

### **BBQ-Huhn mit Avocado,** geschmorter Süßkartoffel und Sauerrahm

BBQ chicken with avocado,  
braised sweet potato and sour cream

### **ODER**

### **Gebackene Kartoffel Käse Krusteln** mit Sellerie, Essig Marille und Pfeffer Crème

Baked potato cheese crust with celery,  
vinegar apricot and pepper crème

### **ODER**

### **Paella von Edelfischen** mit Safran und Tomate

Paella of gourmet fish with saffron and tomato



### **Schnitte von Frischkäse und Mango** mit Kokos Mandel Granola und Limette

Slice of cream cheese and mango  
with coconut almond granola and lime