

## GETRÄNKEEMPFEHLUNGEN

### APERITIF

<b>Der Wacholder BÄR</b> Gin mit Grapefruit Tonic	€ 16,10
Organic Dry Gin made with Grapes & Saffron	
Mancino Sakura	€ 8,90
Verjus mit Maracujasaft – alkoholfrei	€ 7,50
San Bitter 0,1 l alkoholfrei	€ 7,50

### WEISSWEIN

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

### ROSEWEIN

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

### ROTWEIN

<b>2020er Sant'Antimo Rosso</b>	1/8l € 5,90
Merlot, Petit Verdot, Shiraz, Cabernet Sauvignon	
Weingut Collosorbo · Montalcino	
<b>2020er Blauer Zweigelt</b>	1/8l € 5,40
Weingut Jacqueline Klein · Andau · Burgenland	

## DINNER & CASINO MENÜ

vom 30. Mai bis 19. Juni 2024

### Zweierlei vom Kaninchen

mit Pommery Senf, Bauernbrot und Kren

Variation from rabbit

with pommery mustard, farmer's bread and horseradish



### Essenz von Röstgemüse

mit Frischkäse Bällchen und Austernpilzen

Essence of roasted vegetables

with cream cheese dumplings and oyster mushrooms



### Duett vom Bregener Wälder Lamm

mit Bergpfeffer Velouté, grünen Bohnen und Süsskartoffel

Duet from Lamb

with mountain pepper velouté, green beans and sweet potato

### ODER

### Filet von der Dorade

mit Sternanis Fond, Pasta Fregola und grünem Spargel

Fillet of sea bream

with star anis stock, pasta fregola and green beans

### ODER

### Cremiges Risotto

mit gebratenen Eierschwammerln,  
Petersilie, Mozzarella und Cashewkernen

Creamy risotto

with fried chanterelles, parsley, mozzarella and cashews



### Grießflammerie von der karamellisierten weißen Schokolade

mit Erdbeeren und Kräutersorbet

Semolina flammery from caramelized white chocolate  
with strawberries and herb sorbet