

## GETRÄNKEEMPFEHLUNGEN

### APERITIF

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

### WEISSWEIN

<b>2023er Chardonnay Heideboden</b> Weingut Horvath · Gols · Burgenland	1/8l € 6,20
<b>2023er Grüner Veltliner Kamptal</b> Weingut Schloss Gobelsburg · Langenlois · Niederösterreich	1/8l € 5,70

### ROSEWEIN

<b>2023er Rose vom Cabernet</b> Weingut Leberl · Großhöflein · Burgenland	1/8l € 5,70
--	-------------

### ROTWEIN

<b>2020er Sant'Antimo Rosso</b> Merlot · Petit Verdot · Shiraz · Cabernet Sauvignon Weingut Collosorbo · Montalcino	1/8l € 6,50
<b>2022er Cuvée „kleine Sünde“</b> Blaufränkisch · Merlot · Cabernet Sauvignon Weingut Leberl · Großhöflein · Burgenland	1/8l € 6,20

## DINNER & CASINO MENÜ

vom 13. März bis 02. April 2025

### **Gebeizter Ingwer-Lachs** mit Karotte, Yuzu und Tapioka

Pickled ginger salmon  
with carrot, yuzu and tapioca



### **Französische Zwiebelsuppe** mit Bergkäse-Stängel und Schnittlauch

French onion soup  
with mountain cheese sticks and chives



### **Rinderfiletspitzen „Stroganoff“**

mit Sauerrahm-Spätzle  
Beef fillet tips „Stroganoff“  
with sour cream spaetzle

### **ODER**

### **Pochierter Eismeer-Saibling**

mit Estragon-Buttermilch-Beurre blanc, konfiertem Gurke, Dill und gebackener Kartoffel  
Poached artic char  
with tarragon buttermilk beurre blanc, confit cucumber, dill and baked potato

### **ODER**

### **Gefüllte Portobello Pilze** mit Gruyère und Petersilien-Flan

Stuffed portobello mushrooms  
with gruyere and parsley flan



### **Schnitte von griechischem Joghurt & Orange** mit Dattel und Walnuss

Greek yoghurt & orange  
with date and walnut

### **Gedeck € 3,90**

Brot | Butter | Aufstrich

„Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene in unseren Speisen.“