

GETRÄNKEEMPFEHLUNGEN

APERITIF

Der Wacholder BÄR 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

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

ROSEWEIN

2023er 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
2022er Cuvée „kleine Sünde“ Blaufränkisch · Merlot · Cabernet Sauvignon Weingut Leberl · Großhöflein · Burgenland	1/8l € 5,50

DINNER & CASINO MENÜ

vom 01. November bis 21. November 2024

Räucherlachs Röllchen

mit Crème fraîche, Rote Beete und Dill

Smoked salmon rolls
with crème fraîche, beetroot and dill



Maronie Suppe

mit geräucherter Entenbrust und Apfel-Chutney

Chestnut Soup
with smoked duck breast and apple chutney



BBQ vom Rinder Entrecôte

mit Mais und Süßkartoffel-Gratin

BBQ of beef entrecôte
with corn and sweet potato gratin

ODER

Filet vom Waller

mit Beluga Linsen, Deep-Purple-Karotte und Kren

Fillet of catfish
with beluga lentils, deep purple carrot and horseradish

ODER

Hokkaido Kürbis Gnocchi

mit Kokos, Shiitake Pilze und Pak Choi

Hokkaido pumpkin gnocchi
with coconut, shiitake mushrooms and pak choi



Schnitte von Manjari Schokolade & Williams Birne

mit Mandel-Mürbteig und Vanille-Eis

Slices of manjari chocolate & williams pear
with almond shortcrust pastry and vanilla ice cream

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