

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 € 6,20
2023er Grüner Veltliner Kamptal Weingut Schloss Gobelsburg · Langenlois · Niederösterreich	1/8l € 5,70

ROSEWEIN

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

ROTWEIN

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

DINNER & CASINO MENÜ

vom 10. Jänner bis 29. Jänner 2025

Gebackene Garnele

auf Sesam-Gurkensalat, Kimchi Creme und Wasabi
Baked shrimp
on sesame-cucumber salad, kimchi cream and wasabi



Würzige Tomatencremesuppe mit Limette und Parmesan Cracker

Spicy tomato cream soup
with lime and parmesan cracker



Rinderfilet Spitzen

in Soja-Ingwersauce, Pak Choi, Süßkartoffel und Shiitake
Beef fillet tips
in soy-ginger sauce, pak choi, sweet potato and shiitake

ODER

Filet von der Dorade

mit Safranfond, Fenchel-Tomatengemüse und Gnocchi
Fillet of sea bream
with saffron stock, fennel-tomato vegetables and gnocchi

ODER

Glasiertes Rote Bete Steak

mit Austernpilzen, Bulgur und Thymian
Glazed beetroot steak
with oyster mushrooms, bulgur and thyme



Schokoladen Pekannuss Brownie

mit Kahlúa-Mocca Schaum und Ananas
Chocolate pecan brownie
with Kahlua mocha foam and pineapple

Gedeck € 3,90

Brot | Butter | Aufstrich

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