

GETRÄNKEEMPFEHLUNGEN

APERITIF

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

WEISSWEIN

2022er Chardonnay Heideboden	1/8l € 5,90
Weingut Horvath · Gols · Burgenland	

2022er Grüner Veltliner Kamptal	1/8l € 5,40
Weingut Schloss Gobelsburg · Langenlois · Niederösterreich	

ROSEWEIN

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

ROTWEIN

2019er Sant'Antimo Rosso	1/8l € 5,90
Weingut Collosorbo · Montalcino	

2020er Blauer Zweigelt	1/8l € 5,40
Weingut Jacqueline Klein · Andau · Burgenland	

DINNER & CASINO MENÜ

vom 25. Jänner bis 29. Februar 2024

Terrine vom gegrillten Gemüse
mit Hummus und Petersilien-Cashewkern-Pesto
Terrine of grilled vegetables
with hummus and parsley-cashew-pesto



Rote Thai Curry Suppe
mit Shrimps, Kokos und Ingwer
Red Thai curry soup
with shrimp, coconut and ginger



Geräucherter Rinderrücken
mit Bergpfeffer-Velouté, grünen Bohnen, Pancetta und Gnocchi
Smoked saddle of beef
with mountain pepper velouté, green beans, pancetta and gnocchi

ODER

Filet vom Wolfsbarsch
mit Meeresfrüchten, Bouillabaisse Sud, Nussbutter-Kartoffeln und Tomate
Fillet of sea bass
with seafood, bouillabaisse broth, nut butter potatoes and tomato

ODER

Blätterteig-Parmesan-Taschen
auf Ratatouille mit Basilikum-Creme und Rucola
Puff pastry-parmesan-pockets
on ratatouille with basil-cream and rocket



Dessert von Banane und Manjari-Schokolade
mit Macadamia und Vanille
Dessert of banana and Manjari-chocolate
with macadamia and vanilla