

## GETRÄNKEEMPFEHLUNGEN

### APERITIF

Sekt mit Granatapfel	€ 5,80
Verjus mit Maracujasaft - alkoholfrei	€ 5,90
Weingut Fischer · Thermenregion · Niederösterreich	
O'Porto Royal (4 cl rose Portwein mit Tonic)	€ 6,50
San Bitter 0,1 l alkoholfrei	€ 5,80

### WEISSWEIN

<b>2018er Sauvignon Blanc</b>	1/8l	€ 4,80
Weingut Leberl · Großhöflein · Burgenland		
<b>2021er Grüner Veltliner Kamptal</b>	1/8l	€ 4,70
Weingut Schloss Gobelsburg · Langenlois · Niederösterreich		

### ROSEWEIN

<b>2018er Rosito</b>	1/8l	€ 4,50
Weingut Toni Hartl · Reisenberg · Burgenland		

### ROTWEIN

<b>2017er Golser Merlot</b>	1/8l	€ 4,80
Weingut Allacher · Gols · Burgenland		
<b>2016er FALSTAFF Cuvée</b>	1/8l	€ 5,50
Pinot Noir · St. Laurent · Zweigelt · Merlot		
Weingut Schloss Gobelsburg · Langenlois · Niederösterreich		

## DINNER & CASINO MENÜ

von 12. Mai 2022 bis 01. Juni 2022

### **In Ponzu und Ingwer gebeizter Thunfisch**

mit Mango Chutney, sautiertem Pak Choi und Sesam

Tuna marinated in Ponzu and Ginger  
Mango Chutney, sautéed Pak Choi and Sesame



### **Consommé vom Huhn**

mit Grießnockerl und Gemüse

Consommé from Chicken  
Semolina Dumplings and Vegetables



### **Filet vom Voralpen Strohschwein**

mit Black Tiger Garnele, Perlgrauen, Chorizo und grünen Bohnen

Fillet from "Voralpen Stroh" Pork  
Black Tiger Shrimp, Pearl Barley, Chorizo and green Beans

### **ODER**

**Filet von der Forelle** mit eigenem Kaviar,  
Schnittlauch Beurre Blanc, Kohlrabi und Estragon Schupfnudeln

Fillet of Trout with own Caviar,  
Chives Beurre Blanc, Kohlrabi and Tarragon "Schupfnudeln"

### **ODER**

### **Basilikum Zitronen Tagliatelle**

mit gelber Tomate, Olivenöl Fond und grünem Spargel

Basil Lemon Tagliatelle  
Yellow Tomato, Olive Oil Stock and green Asparagus



### **Crème Brûlée von der weißen Schokolade**

mit Ananas, Yuzu und Kokos Eis

White Chocolate Crème Brûlée  
Pineapple, Yuzu and Coconut Ice Cream