

GETRÄNKEEMPFEHLUNGEN

APERITIF

Sekt mit Granatapfel	€ 6,50
Verjus mit Maracujasaft - alkoholfrei	€ 6,50
O'Porto Royal (4 cl rose Portwein mit Tonic)	€ 7,50
San Bitter 0,1 l alkoholfrei	€ 6,50

WEISSWEIN

2021er Sauvignon Blanc „Tatschler“ Weingut Leberl · Großhöflein · Burgenland	1/8l	€ 5,50
2021er Grüner Veltliner Kamptal Weingut Schloss Gobelsburg · Langenlois · Niederösterreich	1/8l	€ 4,70

ROSEWEIN

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

ROTWEIN

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

DINNER & CASINO MENÜ

von 14. Juli bis 24. August 2022

Tatar vom Milchkalb

mit Bergpfeffer Creme, Waldpilzen und Wildkräutern

Tatar from Milk Calf
Mountain Pepper Cream, Forest Mushrooms and Wild Herbs



Kaltschale von Gurke und Buttermilch

mit Räucherlachs und Grissini

Cold Peel of Cucumber and Buttermilk
Smoked Salmon and Grissini



Würfel vom Rinderfilet in Teriyaki Sauce

mit Bambus, Ingwer und Basmati Reis

Cubes of Beef Fillet in Teriyaki Sauce
Bamboo, Ginger and Basmati Rice

ODER

Tranche vom Lachs mit Nussbutter Sauce,

jungem Spinat, getrockneter Tomate und Kartoffel

Tranche of Salmon with Nut Butter Sauce,
Young Spinach, Dried Tomato and Potato

ODER

Parmesan Tagliatelle

mit Pfifferlingen, mediterranem Gemüse und Kräuter

Parmesan Tagliatelle
Chanterelles, Mediterranean Vegetables and Herbs



Tarte von der Marille

mit Vanille und Mandelkrokant

Apricot Tart with Vanilla and Almond