

## GETRÄNKEEMPFEHLUNGEN

### APERITIF

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

### WEISSWEIN

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

### ROSEWEIN

<b>2021er Rosito</b> Weingut Toni Hartl · Reisenberg · Burgenland	1/8l	€ 4,50
--	------	--------

### ROTWEIN

<b>2020er Golser Merlot</b> Weingut Allacher · Gols · Burgenland	1/8l	€ 4,80
<b>2016er FALSTAFF Cuvée</b> Pinot Noir · St. Laurent · Zweigelt · Merlot Weingut Schloss Gobelsburg · Langenlois · Niederösterreich	1/8l	€ 5,50

## DINNER & CASINO MENÜ

von 15. September bis 05. Oktober 2022

### **Marinierter Thunfisch mit Pommery Senf,** eingelegter Gurke, grünem Apfel und Estragon

Marinated Tuna with Pommery mustard,  
pickled cucumber, green apple and tarragon



### **Suppe vom Muskatkürbis** mit Chutney und Kernöl

Nutmeg pumpkin soup with chutney and seed oil



### **Rosa gebratenes Milchkalb**

mit Portwein Schalotten Tarte, Kohlrabi und Austernpilze

Pink fried milk calf

port wine shallot tart, kohlrabi and oyster mushrooms

### ODER

### **Filet vom Wolfsbarsch mit sautiertem Pulpo,**

Tapenade von getrockneten Tomaten, Basilikum-Kartoffelstampf und Junglauch

Fillet of sea bass with sautéed pulpo

tapenade of dried tomato, basil-potato mashed and young leek

### ODER

### **Geschmorte Aubergine mit Hummus**

mit gebackenen Reisbällchen, Tahini und Sesam

Braised eggplant with hummus

baked rice balls, tahini and sesame



### **Zitronengras Panna Cotta**

mit Gewürzanas, Erdnuss und Kokos Sorbet

Lemongrass Panna Cotta

spice pineapple, peanut and coconut sorbet

**Dinner & Casino Package € 69,- pro Person**

Sie erhalten ein exklusives 4-gängiges Dinner,  
€ 20,- Begrüßungsjetons und 4 Glücks-Jetons