

## GETRÄNKEEMPFEHLUNGEN

### APERITIF

<b>Der Wacholder BÄR</b> 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

<b>2023er Chardonnay Heideboden</b> Weingut Horvath · Gols · Burgenland	1/8l € 5,90
<b>2023er Grüner Veltliner Kamptal</b> Weingut Schloss Gobelsburg · Langenlois · Niederösterreich	1/8l € 5,40

### ROSEWEIN

<b>2023er Rose vom Cabernet</b> Weingut Leberl · Großhöflein · Burgenland	1/8l € 5,40
--	-------------

### ROTWEIN

<b>2020er Sant'Antimo Rosso</b> Merlot, Petit Verdot, Shiraz, Cabernet Sauvignon Weingut Collosorbo · Montalcino	1/8l € 5,90
<b>2020er Cuvée „kleine Sünde“</b> Blaufränkisch · Merlot · Cabernet Sauvignon Weingut Leberl · Großhöflein · Burgenland	1/8l € 5,50

## DINNER & CASINO MENÜ

vom 19. September bis 09. Oktober 2024

### **Vitello „Forelle“**

mit Gurke, Radieschen und Dill

Vitello „trout“

with cucumber, radish and dill



### **Französische Zwiebelsuppe**

mit Käse-Croûtons

French onion Soup

with cheese croutons



### **Hirsch-Ragout mit Maroni,**

Speck, Pilzen, Blaukraut und Riebelschnitte

Venison ragout with chestnuts,

bacon, mushrooms, red cabbage and slice of "Riebel"

### **ODER**

### **Tranche vom Lachs mit Nussbutter,**

Lauchgemüse, Eierschwammerln und Kartoffelcreme

Slice of salmon with nut butter,

leek vegetables, chanterelles and potato cream

### **ODER**

### **Thymian-Graupen-Risotto**

mit Hokkaidokürbis, getrockneter Marille und Feta

Thyme and barley risotto

with Hokkaido pumpkin, dried apricot and feta



### **Dessert von Kokos & tropischen Früchten**

mit Zitronengras-Sorbet

Coconut and tropical fruit dessert

with lemongrass sorbet

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