

GETRÄNKEEMPFEHLUNGEN

APERITIF

Der Wacholder BÄR 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

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

ROSEWEIN

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

ROTWEIN

2020er Sant'Antimo Rosso Merlot · Petit Verdot · Shiraz · Cabernet Sauvignon Weingut Collosorbo · Montalcino	1/8l € 5,90
2021er Cuvée „kleine Sünde“ Blaufränkisch · Merlot · Cabernet Sauvignon Weingut Leberl · Großhöflein · Burgenland	1/8l € 5,50

DINNER & CASINO MENÜ

vom 10. Oktober bis 30. Oktober 2024

Chicken Piri Piri

mit Zitronen-Aioli, gelber Paprika und Mais

Chicken Piri Piri

with lemon aioli, yellow pepper and sweetcorn



Cremige Kürbissuppe

mit Gewürz-Kichererbsen und Chutney

Creamy pumpkin soup

with seasoning chickpeas and chutney



Schweinefilet „Szegeiner Art“

mit glasiertem Spitzkraut, Ajvar und Schupfnudeln

Pork fillet „Szegeid style“

with glazed cabbage, ajvar and potato noodles

ODER

Doraden-Filet

mit Safran-Muschelfond und Tomaten-Kartoffelstampf

Sea bream fillet

with saffron mussel stock and tomato-potato mash

ODER

Wirsing Cannelloni mit Quitte,

Walnuss, Bulgur und Sellerie

Savoy cabbage cannelloni with quince,

walnut, bulgur and celery



Weißer Schokoladen Tarte mit Mohn,

Preiselbeeren und Granny Smith

White chocolate tarte with poppy seeds,

cranberries and Granny Smith

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