

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
2022er Cuvée „kleine Sünde“ Blaufränkisch · Merlot · Cabernet Sauvignon Weingut Leberl · Großhöflein · Burgenland	1/8l € 5,50

DINNER & CASINO MENÜ

vom 22. November bis 08. Jänner 2025

Geschmorte Rinderschulter
mit Rotkrautsalat, Pommery Senf und Erdnuss
Braised beef shoulder
with red cabbage salad, Pommery mustard and peanut

◆ ◆ ◆
Kraftbrühe

mit Kaspress-Knödel und Wurzelgemüse
Power broth
with "Kaspress" dumplings and root vegetables

◆ ◆ ◆
Glasiertes Maishendl mit Sesam,
Couscous, Dattel, Granatapfel und Blumenkohl
Glaced corn chicken with sesame seeds,
cous cous, date, pomegranate and cauliflower

ODER

Tranche vom Lachs mit Garnele,
Passionsfrucht, Reisbällchen und Karotte
Tranche of salmon with prawns,
passion fruit, sesame rice balls and carrot

ODER

Lauch-Bergkäse Quiche
mit Topinambur und Trompetenpilz-Vinaigrette
Leek and mountain cheese quiche
with Jerusalem artichoke and trumpet mushroom vinaigrette

◆ ◆ ◆
Vollmilch-Schokoladen Tarte
mit Bratapfel, Mandel und Spekulatius
Milk chocolate tarte
with baked apple, almond and speculoos

Gedeck € 3,90

Brot | Butter | Aufstrich

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