

## 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 € 6,20
<b>2023er Grüner Veltliner Kamptal</b> Weingut Schloss Gobelsburg · Langenlois · Niederösterreich	1/8l € 5,70

### ROSEWEIN

<b>2023er Rose vom Cabernet</b> Weingut Leberl · Großhöflein · Burgenland	1/8l € 5,70
--	-------------

### ROTWEIN

<b>2020er Sant'Antimo Rosso</b> Merlot · Petit Verdot · Shiraz · Cabernet Sauvignon Weingut Collosorbo · Montalcino	1/8l € 6,50
<b>2022er Cuvée „kleine Sünde“</b> Blaufränkisch · Merlot · Cabernet Sauvignon Weingut Leberl · Großhöflein · Burgenland	1/8l € 6,20

## DINNER & CASINO MENÜ

vom 30. Jänner bis 19. Februar 2025

### Lauwarmer Pulpo

mit Chorizo, geschmorte Paprika und Crème Fraîche  
Lukewarm octopus  
with chorizo, braised peppers and crème fraiche



### Consommé vom Rind

mit Pilz-Dukaten, Gemüse und Schnittlauch  
Beef consommé with mushroom ducats, vegetables and chives



### Geräuchertes Entrecôte vom Rind

mit BBQ Hollandaise, grünen Bohnen und gebackener Kartoffel  
Smoked beef entrecôte  
with BBQ hollandaise, green beans and baked potato

### ODER

### Filet vom Adler Fisch

mit Paella Fond, Pasta Fregola, Shrimps und Basilikum  
Fillet of eagle fish  
with paella stock, pasta fregola, shrimps and basil

### ODER

### Gnocchi vom Muskatkürbis

mit gereiftem Parmesan, Grünkohl und Kern-Öl  
Gnocchi made from butternut squash  
with matured parmesan, kale and pumpkin seed oil



### Haselnuss Grießknödel

mit Nougatfülle, geschmolzene Zwetschge und Buttermilch-Sorbet  
Hazelnut semolina dumplings  
with nougat filling, melted plum and buttermilk sorbet

### Gedeck € 3,90

Brot | Butter | Aufstrich

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