



# FALSTAFF

Restaurant im Casino Bregenz

## Vorspeisen

### **Sellerie Cannelloni**

mit eingelegten Steinpilzen, Petersilie Beurre Blanc, Römersalat und Frischkäse

€ 17,00



### **Tatar vom Weiderind**

mit Morchel Vinaigrette, Topinambur, gedämpften Milchbrot und Sherry Creme

€ 21,00



### **Geflammtes Forellenfilet**

mit eigenem Kaviar, Muskatkürbis, Yuzu Creme und Kernöl

€ 18,00



### **Marktfrischer Salat**

#### **gemischt oder Blattsalat**

französisch oder italienisch mariniert

€ 7,20

## Suppen

### **Consommé vom Rind**

mit Steinpilzknödel, Madeira und Sellerie

€ 7,50



### **Pastinaken Riesling Suppe**

mit Birne und geräucherter Entenbrust

€ 8,50



# FALSTAFF

Restaurant im Casino Bregenz

## Hauptspeisen

**Rosa gebratener Hirschrücken**  
mit eingelegter Kirsche, Bourbon Pfeffer,  
Brioche Schnitte und Roter Bete

€ 36,00



**Filet vom Heilbutt** mit Beurre Blanc von  
fermentierter Petersilienwurzel, Fine de Claire  
Auster und Salzzitronen Risotto

€ 38,00



**Kartoffel Krusteln mit gereiftem Bergkäse,**  
Schwarzwurzel, Grüner Apfel, Röstzwiebel  
und Gartenkresse

€ 24,00

## FALSTAFF Klassiker

**Wiener Schnitzel vom Milchkalb**  
mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

€ 29,00



**Rinderfilet** mit Sauce Béarnaise, Grillgemüse  
und Kartoffel Wedges

180g € 37,00

250g € 45,00



**Surf & Turf** mit Sauce Béarnaise, Grillgemüse  
und Kartoffel Wedges

180g € 41,00

250g € 48,00

## Desserts

**Dessert von Birne und Original Beans**  
**Schokolade** mit Bourbon Vanille und Mandel

€ 13,50



**Warm & Kalt vom Bauern Topfen**  
mit Gewürz Zwetschke, Rum und Haselnuss

€ 12,50



**Sorbet Variation** mit marinierten Beeren

€ 12,50

**Cuisino Ges.m.b.H., Casino Restaurant FALSTAFF**

Platz der Wiener Symphoniker 3, A-6900 Bregenz

Tel.: +43 5574 45127-12500, falstaff@casinos.at, www.falstaffbregenz.at



# FALSTAFF

Restaurant im Casino Bregenz

## DINNER & CASINO MENÜ

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

€ 21,00



**Suppe vom Muskatkürbis**  
mit Chutney und Kernöl

€ 6,50



**Rosa gebratenes Milchkalb**  
mit Portwein Schalotten Tarte, Kohlrabi und Austernpilze

€ 28,00



**Filet vom Wolfsbarsch mit sautiertem Pulpo,**  
Tapenade von getrockneten Tomaten, Basilikum-Kartoffelstampf und Junglauch

€ 28,00



**Geschmorte Aubergine mit Humus**  
Gebackenen Reisbällchen, Tahini und Sesam

€ 22,00



**Zitronengras Panna Cotta**  
mit Gewürzanasanas, Erdnuss und Kokos Sorbet

€ 10,50

**4-gängiges Menü für € 52,00**

**„Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Produkten.“**