

GETRÄNKEEMPFEHLUNGEN

APERITIF

Sekt mit Granatapfel	€ 6,50
Verjus mit Maracujasaft - alkoholfrei	€ 6,50
O'Porto Royal (4 cl rose Portwein mit Tonic)	€ 7,50
San Bitter 0,1 l alkoholfrei	€ 6,50

WEISSWEIN

2021er Sauvignon Blanc „Tatschler“ Weingut Leberl · Großhöflein · Burgenland	1/8l	€ 5,50
2021er Grüner Veltliner Kamptal Weingut Schloss Gobelsburg · Langenlois · Niederösterreich	1/8l	€ 4,70

ROSEWEIN

2018er Rosito Weingut Toni Hartl · Reisenberg · Burgenland	1/8l	€ 4,50
--	------	--------

ROTWEIN

2017er Golser Merlot Weingut Allacher · Gols · Burgenland	1/8l	€ 4,80
2016er FALSTAFF Cuvée Pinot Noir · St. Laurent · Zweigelt · Merlot Weingut Schloss Gobelsburg · Langenlois · Niederösterreich	1/8l	€ 5,50

DINNER & CASINO MENÜ

von 02. bis 22. Juni 2022

Carpaccio von der Ochsenherz Tomate

mit Büffelmozzarella, San Daniele Schinken, Wassermelone
und Taggiasca Olive

Carpaccio of Ox Heart Tomato
Buffalo Mozzarella, San Daniele Ham, Watermelon and Taggiasca Olive



Schaumsuppe von Jungen Erbsen

mit Kokosschaum und Minze

Soup of Young Pea
Coconut Foam and Mint



Gefüllte Brust vom Perlhuhn

mit Paprika Gemüse, Artischocken Creme und Kartoffelterrinen

Stuffed Breast of Guinea Fowl
Peppers Vegetables, Artichoke Cream and Potato Terrine

ODER

Paella von Edelfischen

mit Safran, Shrimps, Fenchel und Noilly Prat

Paella of Noble Fish
Saffron, Shrimp, Fennel and Noilly Prat

ODER

Schlutzkrapfen

mit brauner Butter, Bergkäse und Röstzwiebeln

„Schlutzkrapfen“
Brown Butter, Mountain Cheese and Roasted Onions



Dessert von der Amalfi Zitrone

mit Heidelbeeren und Frischkäse

Amalfi Lemon Dessert
Blueberries and Cream Cheese