

**ALLES FÜR
DEINEN GENUSS! ☺**

APERITIFS

APERITIFS

CAMPARI & SODA	SPIRITUOSENANTEIL 4 CL	7,5
CAMPARI & ORANGE	SPIRITUOSENANTEIL 4 CL	8,5
VERMOUTH		
<i>Martini Bianco</i>	5 CL	6
<i>Antica Formula</i>	5 CL	7,2
PROSECCO RIVA DI ROCCA	0,1 L	7

SPRITZIG

MUSKATELLER SPRITZER	0,25 L	6
APEROL SPRITZER	0,25 L	7,4
<i>Weißwein Aperol Soda</i> °		
VERY BERRY	0,25 L	9,5
<i>Lillet Rosé</i>		
<i>ORGANICS Purple Berry</i>		

DIE ZWEI KULT-APERITIFS - ALKOHOLFREI

APEROLINO	0,25 L	7
<i>Sekt 0,0 rote Orange Soda</i> °		
HUGOLINE	0,25 L	7
<i>Sekt 0,0 Holunder Soda Minze</i> °		

BIEREMPFEHLUNGEN

REININGHAUS
JAHRGANGS PILS
vom Fass ^A 0,3 L 4,7

Der schlanke Körper, die erfrischende Hopfennote und der trockene Abgang machen das Reininghaus Jahrgangspils zum perfekten Aperitif. Die Aromenkomplexität sucht seinesgleichen.

Von Gourmets geschätzt, von Bierkennern geliebt.

GRATZER NATURBIER
JOHANN
Kellerpils ^A 0,33 L 5,9

Ein goldgelbes Naturspektakel mit kräutrigen Hopfenaromen, in der Nase. Angenehm moussierend mit leichter Restsüße, die durch die Bittere des Hopfens abgerundet wird.

Achtung, SEHR süffig!

FRANZISKANER
WEISSBIER
hefetrüb ^A 0,33 L 5,5

Unverwechselbar frischer, dezent würziger & fruchtiger Geschmack mit mild-süßlichem Ausklang.

Schöner Auftakt als Menübegleitung zu Räucherforellentatar und Krenschaumsuppe.

DINNER & CASINO

MENÜ ROUGE

BEEF TATAKI
Ponzumarinade | gerösteter Sesam | Röstzwiebel-Crunch
Ceviche Zwiebeln | Wasabi-Mayonnaise ^{ACFNOM}

LEICHTER KRENSCHAUM 
Kräuteröl | Gemüsejulienne ^{ACGLOP}

SAIBLINGSFILET GEBRATEN
Wurzelwerk | Kartoffelcreme | Hummerbisque | Riesengarnele ^{GOLBD}

TOPFENKNÖDEL 
Butterbrösel | Kokoseis | Cassis | Heidelbeeren ^{ACGO}

MENÜ NOIR

FILET & TATAR VON DER RÄUCHERFORELLE
Rucola | Kräuteröl | Gurke | Dill | Forellenkaviar ^{ACGFLNMOD}

CONSOMMÉ VOM RIND
Grießnockerl | Wurzelwerk | Schnittlauch ^{ACGLO}

ENTRECÔTE „DRY AGED“
Kartoffelcreme | Grillgemüse | Demi Glace | Kräuterbutter ^{GLO}

SCHOKOLADENKÜCHLEIN 
Halbflüssig | Tahiti-Vanilleeis | Hafercrumble | weiße Schokolade ^{ACGF}

MENÜ VERT

TATAR VON DER STRAUCHTOMATE 
Balsamico | Kräuteröl | Rucola ^{CGLMO}

KAROTTEN-INGWER-SUPPE 
Gemüsejulienne | Kräuteröl | Shisokresse ^L

KOKOS-THAI-CURRY & „EL BLANCO“ 
Duftreis | buntes Gemüse | Limette | Sprossen
serviert mit veganer Kabeljaualternative ^{FLO}

ERDBEERSCHNITTE 
Schokoladenmousse | Beerencoulis | Himbeersorbet ^{AFH}

GEDECK *pro Person* 3,8

4 GÄNGE *à la carte* 69
3 GÄNGE *à la carte* 57

GENUSS & CASINO
DINNER & CASINO
DELUXE X CASINO

MIT GUTSCHEIN
MIT GUTSCHEIN
MIT GUTSCHEIN

 vegetarisches Gericht

 veganes Gericht

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Erläuterungen zu Allergen Kürzel siehe letzte Seite

SUPPEN

CONSOMMÉ VOM RIND	9
<i>Grießnockerl / Wurzelwerk Schnittlauch</i> ACGLO	
LEICHTER KRENSCHAUM	9
<i>Kräuteröl / Gemüsejulienne</i> ACGLOP	
KAROTTEN- INGWER-SUPPE	9
<i>Gemüsejulienne / Kräuteröl Shisokresse</i> L	
<i>Stk. gegrillte Riesengarnele</i> GBLO	+2,5
BISQUE DE HOMARD	19
<i>Garnelen / Armagnac Zitronenöl</i> BLOG	

SNACKS &
BEILAGEN

TRÜFFEL-POMMES	9
<i>Trüffelmayonnaise / Parmesan</i> GCM	
RÄUCHERLACHS- BRÖTCHEN 4 STK.	14,5
<i>Weizenbaguette / Dill / Kren</i> AGD	
KLEINER BLATTSALAT	5,5
<i>French Dressing / Sprossen Tomaten</i> ACGLMO	
GROSSER BLATTSALAT	11
<i>French Dressing / Sprossen Tomaten</i> ACGLMO	
<i>Stk. gegrillte Riesengarnele</i> GBLO	+2,5
<i>gegrillte Rinderfiletspitzen 150g</i> GLO	+12,5
<i>gegrilltes Seesaiblingsfilet</i> GBL	+17

ALA

VORSPEISEN

BEEF TATAKI	18
<i>Ponzumarinade / gerösteter Sesam / Röstzwiebel-Crunch Ceviche Zwiebeln / Wasabi-Mayonnaise</i> ACFNOM	
TATAR & FILET VON DER RÄUCHERFORELLE	16
<i>Rucola / Kräuteröl / Gurke / Dill / Forellenkaviar</i> ACGFLNMOD	
TATAR VON DER STRAUCHTOMATE	12
<i>Balsamico / Kräuteröl / Rucola</i> CGLMO	

PASTA

FETTUCCINE ALLA BUSARA	25
<i>3 Stk. Riesengarnelen / würzige Tomatensauce</i> ACBO	
PASTA ALL ARRABIATA	19
<i>würzige Tomatensauce / Peperoncini Knoblauch / Parmesan</i> ACGLO	
FETTUCCINE ALL ASTICE	27
<i>3 Stk. Riesengarnelen / Krustentierschaum Tomate / Limette</i> ABCDGLO	
TRÜFFEL FETTUCCINE	29
<i>Trüffelvélouté / Rucola / Parmesan</i> ACGLOH	

CARTE

HAUPTSPEISEN

WIENER SCHNITZEL	
<i>Petersilienkartoffeln / Preiselbeeren / Zitrone</i> ^{ACG}	
<i>vom Kalb</i>	29
<i>von der Pute</i>	21
KOKOS-THAI-CURRY	17
<i>Duftreis / buntes Gemüse / Limette / Sprossen</i> ^{FLO}	
„El Blanco“ - vegane Kabeljau-Alternative	+9
<i>Stk. gegrillte Riesengarnele</i> ^{GBLO}	+2,5
<i>gebackene Putenstreifen 200g</i> ^{CG}	+13
<i>gegrillte Rinderfiletspitzen 150g</i> ^{GLO}	+12,5
BEEF BURGER DELUXE	22
<i>200g Rindfleisch / Briochebun / Bauchspeck / Cheddar</i>	
<i>Trüffelmayonnaise / Pommes Frites</i> ^{ACGLOM}	
SAIBLINGSFILET GEBRATEN	32
<i>Wurzelwerk / Kartoffelcreme / Hummerbisque</i>	
<i>Riesengarnele</i> ^{GOLBD}	

STEAKS

FILETSTEAK 200G	49
<i>Pommes Frites / Grillgemüse / Demi Glace / Kräuterbutter</i> ^{GLO}	
ENTRECÔTE „DRY AGE“ 200G	35
<i>Kartoffelcreme / Grillgemüse / Demi Glace / Kräuterbutter</i> ^{GLO}	

DESSERTS

KAISER-SCHMARREN	17,5
<i>Zwetschkenröster / Vanilleeis</i> ^{ACGO}	
ERDBEER-SCHNITTE	16
<i>Schokoladenmousse</i>	
<i>Beerencoulis / Himbeersorbet</i> ^{AFH}	
TOPFENKNÖDEL	14
<i>Butterbrösel / Kokoseis</i>	
<i>Cassis / Heidelbeeren</i> ^{ACGO}	
SCHOKO-LADENKÜCHLEIN	17
<i>Halbflüssig / Tahiti-Vanilleeis</i>	
<i>Hafercrumble / weiße Schokolade</i> ^{ACGF}	

OFFENE WEINE

1/8 L

WEISS

WELSCHRIESLING	1/8 l	5
Weingut Schmölzer / St. Andrä-Höch / Südsteiermark °	0,75 l	30
GELBER MUSKATELLER	1/8 l	5
Weingut Kollerhof-Lieleg / Leutschach / Südsteiermark °	0,75 l	30
WEISSBURGUNDER	1/8 l	6
Genussgut Krispel / Straden / Südsteiermark °	0,75 l	36

ROT

ZWEIGELT	1/8 l	5,5
Weingut Josef & Maria Reumann	0,75 l	33
Deutschkreutz / Mittelburgenland °		
CUVÉE „REFUGIUM“	1/8 l	6
Zweigelt, Merlot / halbtrocken	0,75 l	36
Weingut Leo Aumann / Tribuswinkel / Thermenregion °		
CABERNET SAUVIGNON	1/8 l	6
Weingut Scheiblhofer / Andau / Neusiedlersee-Seewinkel °	0,75 l	36

AUSZUG AUS
UNSERER WEINKARTE

SAUVIGNON BLANC	0,75 l	48
Weingut Polz / Strass		
Südsteiermark DAC 12,5% vol. °		
Klares helles Strohgelb, in der Nase Zitrus, Johannisbeere, Maracuja und Ananas, am Gaumen Zitronenthymian und Verbene, saftig, vibrierend, frische Exotik.		
GELBER MUSKATELLER „GAMLITZ“	0,75 l	49
Weingut Lackner-Tinnacher / Gamlitz		
Südoststeiermark DAC 12 % vol. °		
In der Nase Minze, Ingwer, Weingartenpfirsich und Mandarine, am Gaumen vollmundig und feinwürzig ausgestattet, macht diesen extra-trockenen Gelben Muskateller als Aperitif und Speisenbegleiter gleichermaßen Vergnügen.		
HARTERBERG MERLOT	0,75 l	65
Weingut Leo Aumann / Tribuswinkel		
Thermenregion 15,5% vol. °		
In der Nase dunkelbeeriger Duft nach schwarzen Johannisbeeren, extrem dicht und konzentriert, am Gaumen fleischige Würze mit viel Charme und Länge. 94 von 100 Punkten Falstaff		

BIER

VOM FASS

REININGHAUS	0,2 L	3,9
JAHRGANGSPILS	0,3 L	4,7
mehrfach prämiertes, hopfenherbes Pils ^A		

AUS DER FLASCHE

GÖSSER		
NATURRADLER	0,33 L	4,9
Zitrone ^A		
FRANZISKANER		
WEISSBIER	0,33 L	5,5
hefetrüb ^A		
HEINEKEN ^A	0,33 L	5,5
HEINEKEN 0,0%	0,33 L	5,5
alkoholfrei ^A		
GÖSSER		
NATURGOLD	0,33 L	4,9
alkoholfrei ^A		

S
R
E
E
H
C

DRINKS

ALKOHOLFREI

RÖMERQUELLE	0,33 L	4,2
<i>prickelnd / still</i>	0,75 L	7,7
COCA-COLA	0,33 L	4,5
<i>Regular / Zero / Light</i>		
FANTA	0,33 L	4,5
ALMDUDLER	0,35 L	4,5
SCHWEPPE	0,2 L	4,5
<i>Indian Tonic / Bitter Lemon / Ginger Ale / Wild Berry</i>		
RAUCH FRUCHTSAFT & -NEKTAR	0,2 L	4,5
<i>diverse Sorten</i>		
RAUCH EISTEE PFIRSICH	0,33 L	4,5
MAKAVA DELIGHTED ICE TEA	0,33 L	5
<i>biologisch & auf Basis von belebendem Mate</i>		
CARPE DIEM KOMBUCHA CLASSIC	0,33 L	5
RED BULL	0,25 L	5,5
<i>Regular / Sugarfree / Seasonal Edition</i>		

HEISS-GETRÄNKE

ESPRESSO / KLEINER BRAUNER ^G	3,5
DOPPELTER ESPRESSO / GROSSER BRAUNER ^G	5
VERLÄNGERTER ^G	4,5
MELANGE ^G / CAPPUCCINO ^G	5
LATTE MACCHIATO ^G	6
HEISSE SCHOKOLADE ^G	5
TEE	4,5
<i>Schwarzer Tee / Grüner Tee Pfefferminze / Kräuter Früchte / Kamille</i>	

DIGESTIF

EDELBRAND TINNAUER	2 CL
ZWETSCHKEN ZIGARRENBRAND	8
APFEL ZIGARRENBRAND	8
HIMBEERBRAND	15
EDELBRAND GÖLLES	
ALTER APFEL	6,5
MARILLE	6,5
WILLIAMS	6,5
VOGELBEERE	16
EDELBRAND RETTER	
HIRSCHBIRNE	8,5
GRAPPA & TRESTER	
NONINO GRAPPA MOSCATO	6,5
NONINO GRAPPA RISERVA 8 JAHRE	13
HOCHSTRASSER TRESTERBRAND MUSKAT RESERVE	9,9

ALLERGENINFORMATION GEMÄSS KODEX-EMPFEHLUNG

Unter Berücksichtigung der Allergeninformationsverordnung 175 vom 10. Juli 2014 finden Sie nachstehend eine Legende zu den 14 allergenen Stoffen, die in den Getränken und Speisen dieser Karte vorkommen können.

Die Buchstabenkürzel der jeweiligen Allergene stehen, sofern im Produkt vorhanden, direkt neben der Getränke-/Speisenbezeichnung. Alternativ wird, sofern Allergene auf eine ganze Kategorie zutreffen, mit einem Sternchen (*) neben der Überschrift auf die Kennzeichnung in der Fußnote verwiesen (siehe Wein, Schaumwein, Bier).

A	Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
B	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
C	Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
D	Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)
E	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
F	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
G	Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
H	Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
L	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
M	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
N	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
O	Schwefeldioxid und Sulfite
P	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
R	Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die in unseren Produktionsprozessen verwendet werden. Unsere Gäste sind daher höflich gebeten, ihre Allergien oder Unverträglichkeiten dem Personal bei Servicebeginn bekannt zu geben.

Auch können mitunter einzelne Speisen und Getränke speziell für Sie zubereitet werden, um einzelne Allergene auszuschließen. Unsere Service-mitarbeiter:innen stehen für derlei Anfragen gerne zur Verfügung.

