

**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 ORGANICS Purple Berry</i>		
LIMONCELLO SPRIZZ	0,25 L	8,2
<i>Limoncello Prosecco Soda Zitrone</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 TATAR

Chili-Mayonnaise | Senfkaviar | Rucola | Kapern ^{CGLMO}

ZITRONENGRASSUPPE

Garnele | Gemüse Julienne | Kräuteröl | Kresse ^{ABFL}

MAISHUHN SUPREME

Paprikacreme | wilder Brokkoli | cremige Polenta ^{GLO}

STRAWBERRY HEAVEN

Beerencoulis | Vanille | Erdbeeren | Hafer-Crumble ^{ACGHF}

MENÜ NOIR

RÄUCHERLACHS

Erbsencreme | Krenmousse | Granatapfel | Kaviar | Dill ^{DFGL}

TOMATEN-CONSOMMÉ

Concassé von Tomaten | Croûtons ^{ACFGL}

WOLFSBARSCHFILET

Kokos-Zitronengrasschaum | frisches Gemüse | Garnele | Pak Choi | Koriander ^{ADFLN}

TROPICAL CHEESECAKE

Mangocoulis | Limette | Kokoseis | Passionsfrucht ^{ACFGH}

MENÜ VERT

BURRATA

bunte Tomaten | Basilikum | Pinienkerne ^{CGHLMO}

PAPRIKACREMESUPPE

Croûtons | Sauerrahm | Chiliöl ^{AFGL}

KARTOFFEL-FRISCHKÄSETASCHERL

Erbse | Wildkräuter | Granatapfel | Sesam-Röstzwiebel-Crunch ^{ACFGHLMNO}

SCHOKOLADEN-NOUGATSCHNITTE

Nougateis | Cassiscoulis | persische Feige | Haselnuss ^{ACFGH}

GEDECK *pro Person*

3,9

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

  vegan auf Anfrage möglich

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Erläuterungen zu Allergenkürzel siehe letzte Seite

SUPPEN

ZITRONENGRAS-
SUPPE  9
*Garnele | Gemüse Julienne
Kräuteröl | Kresse* ^{ABFL}

TOMATEN-
CONSOMMÉ 9
*Concassé von Tomaten
Croûtons* ^{ACFGL}

PAPRIKA-
CREMESUPPE  9
*Croûtons | Sauerrahm
Chiliöl* ^{AFGL}

BEILAGEN

TRÜFFEL-POMMES  9
Parmesan | Trüffelmayonnaise ^{CGM}

GARLIC-
CHEESE FRIES  9
Knoblauchöl | Parmesan | Aioli ^{CGM}

CHILI-
CHEESE FRIES  9
*Jalapeños | Cheddar | Parmesan
Chilimayonnaise* ^{CGM}

KLEINER
BLATTSALAT  5,5
*French Dressing | Sprossen
Tomaten* ^{ACGLMO}

GROSSER
BLATTSALAT  11
*French Dressing | Sprossen
Tomaten* ^{ACGLMO}

Stk. gegrillte Riesengarnele ^{BGLO} +2,5
gegrilltes Wolfsbarschfilet ^{BDGL} +17

ALA

VORSPEISEN

BEEF TATAR 22
Chili-Mayonnaise | Senfkaviar | Rucola | Kapern ^{CGLMO}

RÄUCHERLACHS 19
Erbсенcreme | Krenmousse | Granatapfel | Kaviar | Dill ^{DFGL}

BURRATA  16
bunte Tomaten | Basilikum | Pinienkerne ^{CGHLMO}

PASTA

FETTUCCINE AL POMODORO  19
würzige Tomatensauce ^{ACGO}

PASTA ALL'ORIENTALE CON GAMBERI 26
Zitronengras-Kokos Fettuccine | Garnelen | Koriander ^{ABCFGL}

TRÜFFEL FETTUCCINE  29
Trüffelvelouté | Rucola | Parmesan ^{ACGLOH}

SNACKS

RED FIRE PRAWNS 16
Riesengarnelen | Café de Paris Butter | Jalapeños | Koriander ^{ABGM}

PULLED TURKEY BURGER 22
*Brioche-Bun | Tomate | Salat | roter Zwiebel | Cheddar
Chilimayonnaise | Pommes Frites* ^{ACGM}

PULLED TURKEY BAO BUNS 19
*fluffig-gedämpfte Teigtaschen | Chilimayonnaise
Limette | Koriander | Sesam-Röstzwiebel-Crunch* ^{ACFHN}

CARTE


HAUPTSPEISEN

WIENER SCHNITZEL

Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren | Zitrone ^{ACG}
vom Kalb 29
von der Pute 21

KOKOS-THAI-CURRY

Duftreis | buntes Gemüse | Limette | Sprossen ^{FLO}

„El Blanco“ - vegane Kabeljau-Alternative  +9
Stk. gegrillte Riesengarnele ^{GBLO} +2,5
gebackene Putenstreifen 200g ^{CG} +13
gegrilltes Wolfsbarschfilet ^{GD} +17

MAISHUHN SUPREME 24

Paprikacreme | wilder Brokkoli | cremige Polenta ^{GLO}

WOLFSBARSCHFILET 29

*Kokos-Zitronengrasschaum | frisches Gemüse | Garnele
Pak Choi | Koriander* ^{ADFLN}

KARTOFFEL-FRISCHKÄSETASCHERL 19

*Erbse | Wildkräuter | Granatapfel
Sesam-Röstzwiebel-Crunch* ^{ACFGHLMNO}

STEAKS

FILETSTEAK 200G 49

Pommes Frites | Grillgemüse | Demi Glace | Kräuterbutter ^{GLO}

ENTRECÔTE „DRY AGE“ 200G 35

Kartoffelcreme | Grillgemüse | Demi Glace | Kräuterbutter ^{GLO}

DESSERTS

STRAWBERRY

HEAVEN  15
*Beerencoulis | Vanille | Erdbeeren
Hafer-Crumble* ^{ACGHF}

TROPICAL

CHEESECAKE  17
*Mangocoulis | Limette | Kokoseis
Passionsfrucht* ^{ACFGH}

SCHOKOLADEN-

NOUGATSCHNITTE  18
*Nougateis | Cassiscoulis | persische
Feige | Haselnuss* ^{ACFGH}

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 Scheibelhofer | 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

CHEERS

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.

