

**ALLES FÜR
DEINEN GENUSS! ☺**

APERITIFS

APERITIFS

CAMPARI & SODA	SPIRITUOSENANTEIL 4 CL	7,5
CAMPARI & ORANGE	SPIRITUOSENANTEIL 4 CL	8,5
VERMOUTH		
Martini Bianco	5 CL	6
Antica Formula	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
Weißwein / Aperol / Soda °		
VERY BERRY	0,25 L	9,5
Lillet Rosé / ORGANICS Purple Berry		
LIMONCELLO SPRIZZ	0,25 L	8,2
Limoncello / Prosecco / Soda / Zitrone		

DIE ZWEI KULT-APERITIFS - ALKOHOLFREI

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

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

 vegetarisches Gericht

MENÜ ROUGE

- ROASTBEEF AUS DER HEIMAT

Wildkräutersalat | Senfkaviar | Remouladenmayo | Kräuteröl ^{CFGLMO}
- RINDERCONSOMMÉ

Leberknödel | Gemüse Julienne | Schnittlauch ^{ACGL}
- GESCHMORTES KALBSBACKERL

Selleriecreme | Schnittlauch | Wurzelgemüse ^{GLO}
- MANDEL-NOUGATSCHNITTE 

Schokomousse | Mandarinengel | Orangensorbet ^{ACGH}

MENÜ NOIR

- GEBEIZTER LACHS

Ricottamousse | eingelegte Rüben | Dillöl | Wasabimayo ^{ACDFGNMO}
- KÜRBISCREMESUPPE 

Kürbiskernkrusteln | Sauerrahm | Kresse | Kernöl ^{GHL}
- GEBRATENES ZANDERFILET

Erdäpfelcreme | Beurre Blanc | Spitzkraut | Dillöl ^{ADFGLO}
- ZWETSCHKENKNÖDEL 

Butterbrösel | Pistazieneis | Zwetschkenröster | weiße Schokolade ^{ACGH}

MENÜ VERT

- VOGERLSALAT 

Honig-Senfdressing | Ziegenkäse | Granatapfel ^{ACGHMO}
- STEINPILZSUPPE 

Croûtons | Kräuteröl ^{AFGL}
- KÜRBISRISOTTO 

Kürbiskerne | Wildkräuter | Grana Chip | Blütenhonig ^{FHLO}
- APPLE PIE 

Salzkaramell | Apfelstrudeleis | Apfel-Zitronenragout ^{ACG}

GEDECK <i>pro Person</i>	3,9
4 GÄNGE <i>à la carte</i>	69
3 GÄNGE <i>à la carte</i>	57
GENUSS & CASINO DINNER & CASINO DELUXE X CASINO	MIT GUTSCHEIN MIT GUTSCHEIN MIT GUTSCHEIN

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Erläuterungen zu Allergenkürzel siehe letzte Seite

SUPPEN

RINDERCONSOMMÉ 9
*Leberknödel | Gemüse Julienne
Schnittlauch* ACGL

KÜRBIS-
CREMESUPPE  9
*Kürbiskernkrusteln
Sauerrahm | Kresse | Kernöl* GH

STEINPILZSUPPE  11
Croûtons | Kräuteröl AFGL

BEILAGEN

TRÜFFEL-POMMES  9
Parmesan | Trüffelmayonnaise 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 Zanderfilet BDGL +17

ALA

VORSPEISEN

GEBEIZTER LACHS 21
Ricottamousse | eingelegte Rüben | Dillöl | Wasabimayo ACDFGNMO

VOGERLSALAT  16
Honig-Senfdressing | Ziegenkäse | Granatapfel ACGHMO

ROASTBEEF AUS DER HEIMAT 24
Wildkräutersalat | Senfkaviar | Remouladenmayo | Kräuteröl CFGLMO

PASTA

KÜRBIS-SALBEI-PASTA  19
Eingelegter Kürbis | Grana | Pinienkerne ACGOH

TAGLIATELLE AI FUNGHI PORCINI  21
Steinpilzsauce | Rucola | Grana | Kastanienchampignons ACG

TRÜFFEL FETTUCCINE  24
Trüffelvéouté | Rucola | Parmesan ACFGL

SNACKS

BEEF BURGER DELUXE 22
*180 g Angus Patty | Brioche Bun | Speck | Cheddar | Tomate
Salat | Zwiebel | Trüffelmayo | Pommes Frites* ACGLMO

CHICKEN GYOZA 12
Gurken-Kimchi | Ponzu Sauce | Sweet Chili Sauce ACDFN

BANG BANG CHICKEN 12
Sesam | Ingwer | Jungzwiebel | Limette ACFGM

BACKHENDL SALAT 19
*Gebackene Hühner-Oberkeule | gemischte Blattsalate | Kernöl
French Dressing | Tomate | Kürbiskerne* ACGHLM

CARTE

HAUPTSPEISEN

WIENER SCHNITZEL

Petersilienkartoffeln / Preiselbeeren / Zitrone ^{ACG}

vom Kalb

von der Pute

29

21

KOKOS-THAI-CURRY

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

„El Blanco“ - vegane Kabeljau-Alternative 

Stk. gegrillte Riesengarnele ^{GBLO}

gebackene Putenstreifen 200g ^{CG}

gegrilltes Zanderfilet ^{GD}

+9

+2,5

+13

+17

17

GESCHMORTES KALBSBACKERL

Selleriecreme / Schnittlauch / Wurzelgemüse ^{GLO}

31

GEBRATENES ZANDERFILET

Erdäpfelcreme / Beurre Blanc / Spitzkraut / Dillöl ^{ADFGLO}

28

KÜRBISRISOTTO

Kürbiskerne / Wildkräuter / Grana Chip / Blütenhonig ^{FHLO}

18

STEAKS

FILETSTEAK 200G

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

49

ENTRECÔTE „DRY AGE“ 200G

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

35

DESSERTS

MANDEL- NOUGATSCHNITTE

*Schokomousse / Mandarinen-
gel / Orangensorbet* ^{ACGH}

17

ZWETSCHKEN- KNÖDEL

*Butterbrösel / Pistazieneis
Zwetschenröster
weiße Schokolade* ^{ACGH}

16

APPLE PIE

*Salzkaramell / Apfelstrudeleis
Apfel-Zitronenragout* ^{ACG}

14

 vegetarisches Gericht

 veganes Gericht

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

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 ^

AUS DER FLASCHE

GÖSSER
NATURREADLER 0,33 L 4,9
Zitrone ^

FRANZISKANER
WEISSBIER 0,33 L 5,5
hefetrüb ^

HEINEKEN ^ 0,33 L 5,5

HEINEKEN 0,0% 0,33 L 5,5
alkoholfrei ^

GÖSSER
NATURGOLD 0,33 L 4,9
alkoholfrei ^

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

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

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.

