

**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

G'SPRITZTER	0,25 L	4,5
<i>weiß / rot</i> <sup>0</sup>		
APEROL SPRITZER	0,25 L	7
<i>Weißwein   Aperol   Soda</i> <sup>0</sup>		
HUGO	0,25 L	7,8
<i>Prosecco   Holunderblütensirup Soda   Limette   Minze</i> <sup>0</sup>		

## DIE ZWEI KULT-APERITIFS - JETZT ALKOHOLFREI:

APEROLINO	0,25 L	6,6
<i>Sekt 0,0   rote Orange   Soda</i> <sup>0</sup>		
HUGOLINE	0,25 L	6,6
<i>Sekt 0,0   Holunder   Soda   Minze</i> <sup>0</sup>		

## BIEREMPFEHLUNGEN

REININGHAUS  
JAHRGANGS PILS  
vom Fass<sup>A</sup> 0,3 L 4,5

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

*Von Gourmets geschätzt, von Bierkennern geliebt.*

GRATZER NATURBIER  
JOHANN  
Kellerpils<sup>A</sup> 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<sup>A</sup> 0,33 L 5,5

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

*Schöner Auftakt als Menübegleitung zu Spargelschaumsuppe oder Ziegenfrischkäse.*

# DINNER & CASINO

## MENÜ

### CARPACCIO VOM BIO-RIND

*Marinierter Spargel | Pesto | Rucola | Balsamico | Pinienkerne <sup>GME</sup>*

ODER

### PFLÜCKSALAT „VEGANER SCHAFSKÄSE“

*Eingelegte Karotte | Cherry Tomate <sup>Ⓥ</sup>  
Italienisches Dressing | Croûtons <sup>FH</sup>*

♠ ♦ ♣ ♥

### SPARGEL CAPPUCCINO

*Crispy Schwarzbrot | Serrano <sup>AGLP</sup>*

♠ ♦ ♣ ♥

### PERLHUHN SUPREME

*Spargel Risotto | Marsala  
Wildkräuter | Rosmarin-Beurre blanc <sup>GO</sup>*

ODER

### SAIBLINGSFILET

*Heurige Erdäpfel | Zweierlei Spargel  
Limetten Hollandaise | Kresse <sup>CDGP</sup>*

♠ ♦ ♣ ♥

### SCHOKO-PASSIONSFRUCHT TÖRTCHEN

*Beeren | Milch Crumble | Holunder-Lillet Eis <sup>ACEGOP</sup>*

*à la Carte Menü pro Person 69 | Gedeck pro Person 3,8*

Liebe Gäste, Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, sind gerne über unsere Mitarbeiter:innen erhältlich. Gemäß § 3 Abs. 2 AllergieninformationsVO, BGBl. II Nr. 175/2014.

# ALLA CARTE

## SUPPEN

- SPARGEL CAPPUCCINO 9  
*Crispy Schwarzbrot | Serrano <sup>AGLP</sup>*
- SPARGEL CAPPUCCINO 9  
*Spargelspitzen <sup>L</sup> (V)*

## BEILAGEN

- SOMMER-SCHMORGEMÜSE <sup>G</sup> 6
- BUNTER BLATTSALAT <sup>O</sup> 7
- POTATO WEDGES <sup>A</sup> 7
- POMMES FRITES 7
- SÜSSKARTOFFEL FRIES 7

## DESSERTS

- SCHOKO-PASSIONSFRUCHT TÖRTCHEN 15  
*Beeren | Milch Crumble  
Holunder-Lillet Eis <sup>ACEGOP</sup>*
- BEEREN-ORANGEN TÖRTCHEN 15  
*frische Beeren (V)  
Johannisbeer-Sorbet <sup>EH</sup>*

veganes Gericht (V)

\*Allergene des Gedecks variieren – unsere Servicemitarbeiter:innen geben gerne Auskunft

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

## VORSPEISEN

- CARPACCIO VOM BIO-RIND 20  
*Marinierter Spargel | Pesto | Rucola  
Balsamico | Pinienkerne <sup>GME</sup>*
- PFLÜCKSALAT „VEGANER SCHAFSKÄSE“ 9  
*Eingelegte Karotte | Cherry Tomate (V)  
Italienisches Dressing | Croûtons <sup>GLMO</sup>*
- optional mit 3 Stk. Riesengarnelen <sup>B</sup> +13*

## HAUPTSPEISEN

- SAIBLINGSFILET 29  
*Heurige Erdäpfel | Zweierlei Spargel  
Limetten Hollandaise | Kresse <sup>CDGP</sup>*
- PERLHUHN SUPREME 29  
*Spargel Risotto | Marsala  
Wildkräuter | Rosmarin-Beurre blanc <sup>OG</sup>*
- SPAGHETTINI „BUSARA“ 23  
*Riesengarnelen | Chili Knoblauch Öl | Pecorino <sup>BGL</sup>*
- FILETSTEAK VOM ANGUS RIND 200 G 41  
*200 g Filetsteak | Potato Wedges  
Gemüse | Jus | Trüffelbutter <sup>GLO</sup>*
- SURF & TURF 48  
*200 g Angus Beef | 2 Stk. Tiger Prawns  
Gemüse | Jus | Potato Wedges <sup>ABLO</sup>*
- WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN 29  
*Bunter Blattsalat | Preiselbeeren <sup>ACGLMO</sup>*
- SMASHED BURGER 25  
*vom Premium Rind  
Wedges | Sauce Aioli <sup>ACGO</sup>*
- TERIYAKI UDONNUDELN 17  
*Wokgemüse | Sesam <sup>ASLN</sup> (V)*
- GEDECK 3,8  
*Brot | Aufstrich | Butter <sup>AG\*</sup>*

## OFFENE WEINE

### 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  
*Weingut Josef & Maria Reumann* 1/8 l 5,5  
*Deutschkreutz | Mittelburgenland* ° 0,75 l 33

CUVÉE „ALL IN“ BY CASINO GRAZ 1/8 l 6  
*Weingut Heribert Beyer | Neckenmarkt | Mittelburgenland* ° 0,75 l 36

CABERNET SAUVIGNON 1/8 l 6  
*Weingut Scheiblhofer | Andau | Neusiedlersee-Seewinkel* ° 0,75 l 36

## AUSZUG AUS UNSERER WEINKARTE

WELSCHRIESLING 0,75 l 32  
*Weingut Frauwallner | Straden*  
*Vulkanland Steiermark | 12,0% Vol.* °  
*Helles Strohgelb, in der Nase einladender Duft nach*  
*Äpfeln und Quitten mit feiner Blütennote, am Gaumen*  
*frische Frucht, feine Apfel- und Grapefruitnoten*

SAUVIGNON BLANC 0,75 l 36  
*Weingut Tschermonegg | Glanz a. d. Weinstrasse*  
*Südoststeiermark DAC | 12 % vol.* °  
*Strahlendes helles Gelb, in der Nase grüne*  
*Erbsenschoten, frisch gemähtes Gras und*  
*Brennnesselaromen, am Gaumen sehr leicht und*  
*trocken, wieder zarte Brennnesselaromen,*  
*etwas Kiwi und Stachelbeere, schlank und lebendig*

BLAUFRÄNKISCH 0,75 l 34  
*Weingut Iby | Horitschon*  
*Mittelburgenland | 13% vol.* °  
*reife dunkle Beerenfrucht, saftig und elegant*  
*mit einer feinen Fruchtsüße*

## BIER

### VOM FASS

REININGHAUS 0,2 L 3,7  
 JAHRGANGSPILS 0,3 L 4,5  
*mehrfach prämiertes,*  
*hopfenherbes Pils* <sup>A</sup>

### AUS DER FLASCHE

GÖSSER  
 NATURRADLER 0,33 L 4,8  
*Zitrone* <sup>A</sup>

FRANZISKANER  
 WEISSBIER 0,33 L 5,5  
*hefetrüb* <sup>A</sup>

HEINEKEN <sup>A</sup> 0,33 L 5,5

HEINEKEN 0,0% 0,33 L 5,5  
*alkoholfrei* <sup>A</sup>

GÖSSER  
 NATURGOLD 0,33 L 4,8  
*alkoholfrei* <sup>A</sup>

# 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	0,25 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 &amp; auf Basis von belebendem Mate</i>		
CARPE DIEM KOMBUCHA CLASSIC	0,33 L	5
RED BULL	0,25 L	5,5
<i>Regular / Sugarfree</i>		

## HEISSGE- TRÄNKE

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

## DIGESTIF

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