

**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> ^o		
APEROL SPRITZER	0,25 L	7
<i>Weißwein Aperol Soda</i> ^o		
HUGO	0,25 L	7
<i>Weißwein Holunderblütensirup Soda Limette Minze</i> ^o		

DIE ZWEI KULT-APERITIFS - JETZT ALKOHOLFREI:

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

BIEREMPFEHLUNGEN

REININGHAUS
JAHRGANGS PILS
vom Fass^A 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^A 0,33 L 5,2

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 5,2

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

Burrata | Bärlauch Pesto | Rucola | Pinienkerne ^{GME}

ODER

ONSEN EI

Sellerie | Baby Spinat | Serrano ^{CLG}

ODER

PFLÜCKSALAT „VEGANER SCHAFSKÄSE“

*ingelegte Karotte | Cherry Tomate
italienisches Dressing | Croûtons* ^{FH}

♠ ♦ ♣ ♥

BÄRLAUCHSCHAUMSUPPE

Garnele Ceviche | Tramezzini ^{ABGL}

♠ ♦ ♣ ♥

FILET VOM STEINBUTT

Bärlauch Pasta | Bunte Mangold | Rote Beete ^{DACGO}

ODER

BIO KALBSRÜCKEN „ROSA“

Pave Kartoffel | Frühlingsgemüse | Cognac Sauce ^{GLO}

♠ ♦ ♣ ♥

LIMONCELLO TARTELETTE

Meringue | Sauerrahmeis | Beeren | Melisse ^{ACG}

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 AllergeninformationsVO, BGBl. II Nr. 175/2014.

LALACARTE

SUPPEN

BÄRLAUCH-SCHAUMSUPPE 9
Garnele Ceviche | Tramezzini ^{ABGL}

BÄRLAUCH-SCHAUMSUPPE (V) 9
Tramezzini ^{AGL}

BEILAGEN

SOMMER-SCHMORGEMÜSE ^G 6

BUNTER BLATTSALAT ^O 7

POTATO WEDGES ^A 7

POMMES FRITES 7

SÜSSKARTOFFEL FRIES 7

DESSERTS

LIMONCELLO TARTELETTE 15
*Meringue | Sauerrahmeis
 Beeren | Melisse ^{ACG}*

BEEREN-ORANGEN TÖRTCHEN (V) 15
*frische Beeren |
 Johannisbeer-Sorbet ^{EH}*

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
Burrata | Bärlauch Pesto | Rucola | Pinienkerne ^{GME}

ONSEN EI 20
Sellerie | Baby Spinat | Serrano ^{CLG}

PFLÜCKSALAT „VEGANER SCHAFSKÄSE“ (V) 9
*ingelegte Karotte | Cherry Tomate
 italienisches Dressing | Croûtons ^{GLMO}*

optional mit 3 Stk. Riesengarnelen ^B +13

HAUPTSPEISEN

BIO KALBSRÜCKEN „ROSA“ 29
Pave Kartoffel | Frühlingsgemüse | Cognac Sauce ^{GLO}

FILET VOM STEINBUTT 29
Bärlauch Pasta | Bunte Mangold | Rote Beete ^{DACGO}

SPAGHETTINI „BUSARA“ 23
Riesengarnelen | Chili Knoblauch Öl | Pecorino ^{BGL}

FILETSTEAK VOM ANGUS RIND 200 G 41
*200 g Filetsteak | Potato Wedges
 Gemüse | Jus | Trüffelbutter ^{GLO}*

SURF & TURF 48
*200 g Angus Beef | 2 Stk. Tiger Prawns
 Gemüse | Jus | Potato Wedges ^{ABLO}*

WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN 29
Bunter Blattsalat | Preiselbeeren ^{ACGLMO}

SMASHED BURGER 25
*vom Premium Rind
 Wedges | Sauce Aioli ^{ACGO}*

TERIYAKI UDONNUDELN (V) 17
Wokgemüse | Sesam ^{ASLN}

GEDECK 3,8
Brot | Aufstrich | Butter ^{AG}*

OFFENE WEINE

WEISS

WELSCHRIESLING	1/8 l	5
<i>Weingut Schmölzer St. Andrä-Höch Südsteiermark °</i>	0,75 l	28
GELBER MUSKATELLER	1/8 l	5
<i>Weingut Kollerhof-Lieleg Leutschach Südsteiermark °</i>	0,75 l	28
WEISSBURGUNDER	1/8 l	6
<i>Genussgut Krispel Straden Südsteiermark °</i>	0,75 l	34

ROT

ZWEIGELT		
<i>Weingut Josef & Maria Reumann</i>	1/8 l	5
<i>Deutschkreutz Mittelburgenland °</i>	0,75 l	28
CUVÉE „ALL IN“ BY CASINO GRAZ	1/8 l	6
<i>Weingut Heribert Beyer Neckenmarkt Mittelburgenland °</i>	0,75 l	34
CABERNET SAUVIGNON	1/8 l	6
<i>Weingut Scheiblhofer Andau Neusiedlersee-Seewinkel °</i>	0,75 l	34

AUSZUG AUS UNSERER WEINKARTE

GRÜNER VELTLINER LÖSS 2022	0,75 l	25
<i>Weingut Jurtschitsch Langenlois Kamptal °</i>		
<i>typische Veltlinerwürze, weißer Pfeffer, feine Blütenaromen</i>		
CHARDONNAY STEIRISCHER SPIEGEL 2019	0,75 l	30
<i>Weingut Polz Strass Südststeiermark °</i>		
<i>florale Aromen, saftiger Apfel und frische Kräuter</i>		
SÄMLING 88 2013	0,75 l	25
<i>Weingut Schmölzer St. Andrä-Höch Südsteiermark °</i>		
<i>intensiv blumiger Duft, tropische Früchte & Pfirsich</i>		
BARBERA D'ALBA DOC 2022	0,75 l	36
<i>Weingut Alfredo Prunotto Alba Piemont, Italien °</i>		
<i>Rosmarin, Brombeer- & Kirschduft, Zimt- & Nelkennoten im feinen Abgang</i>		

BIER

VOM FASS

REININGHAUS	0,2 L	3,7
JAHRGANGSPILS	0,3 L	4,5
<i>mehrfach prämiertes, hopfenherbes Pils ^A</i>	0,5 L	6,1

AUS DER FLASCHE

GÖSSER		
NATURRADLER	0,33 L	4,8
<i>Zitrone ^A</i>		
FRANZISKANER		
WEISSBIER	0,33 L	5,5
<i>hefetrüb ^A</i>		
HEINEKEN ^A	0,33 L	5,5
GÖSSER		
NATURGOLD	0,33 L	4,8
<i>alkoholfrei ^A</i>		

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 & 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 ^G	3,5
DOPPELTER ESPRESSO / GROSSER BRAUNER ^G	5
VERLÄNGERTER ^G	4,5
MELANGE ^G / CAPPUCCINO ^G	5
HEISSE SCHOKOLADE ^G	5
KÄNNCHEN 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	5,5
MARILLE	6,5
WILLIAMS	6
VOGELBEERE	16
EDELBRAND RETTER	
HIRSCHBIRNE	8,5
GRAPPA & TRESTER	
NONINO GRAPPA MOSCATO	6
NONINO GRAPPA RISERVA 8 JAHRE	13
HOCHSTRASSER TRESTERBRAND MUSKAT RESERVE	9,9