

  
**DEINEN GENUSS!**  
**ALLES FÜR**  
**DEINEN**

# APERITIF

## 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 weiß / rot °	0,25 L	4,5
APEROL SPRITZER Weißwein / Aperol / Soda °	0,25 L	7,4
HUGO Prosecco / Holunderblütsirup Soda / Limette / Minze °	0,25 L	8,2

## DIE ZWEI KULT-APERITIFS - ALKOHOLFREI

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

## BIEREMPFEHLUNGEN

REININGHAUS JAHRGANGS PILS vom Fass <sup>A</sup>	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 <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 Räucherforellenmousse oder Erdäpfelcremesuppe.

# DINNER & CASINO

## MENÜ

### RÄUCHERFORELLENMOUSSE

*Krenshaum / Rote Rübe  
Dill-Senf* DFLGOM

ODER

### BEEF TATAR KLASSISCH

*Trüffelbutter / Toast* ACGLMO



### CONSOMMÉ VOM RIND

*Kalbsleber-Crêpe-Roulette / Wurzelgemüse* ACGLO

ODER

### ERDÄPFELCREMESUPPE

*Knuspriger Speck / Lauch  
Sauerkraut-Stangerl* ACGLOP



### HOKIFISCH FILET

*Edamame-Risotto / Chicorée  
Estragon-Beurre Blanc* DGLM

ODER

### BEIRIEDSCHNITTE VOM BIO-RIND “ROSA”

*Selleriepüree / Dreilei Karotten  
Romanesco / Portwein* GLO



### SCHOKO-NOUGAT-TÖRTCHEN

*Himbeereis / Pistazien-Crunch* ACGEP

ODER

### TOPFENMOUSSE

*Orangenkaramell / Haselnuss-Sablé* ACGEP

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

Erläuterungen zu Allergenkürzel siehe letzte Seite

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

## SUPPEN

CONSOMMÉ VOM RIND 9  
Kalbsleber-Crêpe - Roulette / Wurzelgemüse <sup>ACGLO</sup>

ERDÄPFELCREMESUPPE 9  
Knußriger Speck / Lauch  
Sauerkraut-Stangerl <sup>ACGLOP</sup>

ERDÄPFELCREMESUPPE 9  
Croûtons / Lauch <sup>ALOP</sup> (V)

## VORSPEISEN

RÄUCHERFORELLENMOUSSE 20  
Krenschäum / Rote Rübe / Dill-Senf <sup>DFLGOM</sup>

BEEF TATAR KLASSISCH 21  
Trüffelbutter / Toast <sup>ACGLMO</sup>

BUNTER BLATTSALAT (V) 16  
Antipasti / Croûtons / Cherrytomate / Dressing <sup>ALMO</sup>

## BEILAGEN

SOMMER-SCHMORGEMÜSE <sup>G</sup> 7

BUNTER BLATTSALAT <sup>O</sup> 7

POTATO WEDGES <sup>A</sup> 7

POMMES FRITES 7

HOKIFISCH FILET 29  
Edamame-Risotto / Chicorée / Estragon-Beurre Blanc <sup>DGLM</sup>

BEIRIEDSCHNITTE VOM BIO-RIND "ROSA" 29  
Selleriepüree / Dreilei Karotten / Romanesco / Portwein <sup>GLO</sup>

SPAGHETTINI „BUSARA“ 25  
Riesengarnelen / Chili-Knoblauchöl / Pecorino <sup>BGL</sup>

## DESSERTS

SCHOKO-NOUGAT-TÖRTCHEN 15  
Himbeereis / Pistazien-Crunch <sup>ACGEP</sup>

TOPFENMOUSSE 15  
Orangenkaramell  
Haselnuss-Sablé <sup>ACGEP</sup>

MANGO-SORBET (V) 15  
marinierte Zitrusfrüchte

GEDECK 3,8  
Brot / Butter / Öl / Salz <sup>AG\*</sup>

veganes Gericht (V)

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

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

FILETSTEAK VOM ANGUS RIND 45  
200 g Filetsteak / Potato Wedges  
Gemüse / Jus / Trüffelbutter <sup>GLO</sup>

SURF & TURF 52  
200 g Angus Beef / 2 Stk. Tiger Prawns  
Gemüse / Jus / Potato Wedges <sup>ABLO</sup>

WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN 29  
Basmati Reis / Preiselbeeren <sup>ACGLMO</sup>

SMASHED BURGER VOM PREMIUM RIND 25  
Wedges / Salat / Tomate / Cheddar / Sauce Aioli <sup>ACGO</sup>

THAI CURRY & 'EL BLANCO' (V) 29  
vegane Kabeljau-Alternative aus Pilzprotein & Algenöl  
vom Wiener Start-Up Revo Foods  
in Thai Curry Sauce / buntes Gemüse / Basmati Reis <sup>EFHLNO</sup>

BEEF TATAR KLASSISCH 29  
Trüffelbutter / Toast <sup>ACGLMO</sup>

W  
T  
C  
A  
L  
A  
A

## OFFENE WEINE

### WEISS

WELSCHRIESLING  
Weingut Schmölzer / St. Andrä-Höch / Südsteiermark °

GELBER MUSKATELLER  
Weingut Kollerhof-Lieleg / Leutschach / Südsteiermark °

WEISSBURGUNDER  
Genussgut Krispel / Straden / Südsteiermark °

### ROT

ZWEIGELT  
Weingut Josef & Maria Reumann  
Deutschkreutz / Mittelburgenland °

CUVÉE „ALL IN“ BY CASINO GRAZ  
Weingut Heribert Beyer / Neckenmarkt / Mittelburgenland °

CABERNET SAUVIGNON  
Weingut Scheiblhofer / Andau / Neusiedlersee-Seewinkel °

1/8 L

1/8 l  
0,75 l

## AUSZUG AUS UNSERER WEINKARTE

WELSCHRIESLING  
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  
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*

BLAUFÄNKISCH  
Weingut Iby / Horitschon  
Mittelburgenland / 13% vol. °

*reife dunkle Beerenfrucht, saftig und elegant mit einer feinen Fruchtsüße*

## 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  
W  
I  
C



## 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
SCHWEPPES	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 &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 / Sonder Edition</i>		

## HEISSGETRÄNKE

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</i>	
<i>Pfefferminze / Kräuter</i>	
<i>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.

