

**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

G'SPRITZTER	0,25 L	4,5
weiß / rot °		
APEROL SPRITZER	0,25 L	7,4
Weißwein / Aperol / Soda °		
HUGO	0,25 L	8,2
Prosecco / Holunderblütensirup		
Soda / Limette / Minze °		

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 Räucherforellenmousse oder Erdäpfelcremesuppe.

DINNER & CASINO

MENÜ

RÄUCHERFORELLENMOUSSE

*Krenschaum | 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


SUPPEN

CONSOMMÉ VOM RIND	9
<i>Kalbsleber-Crêpe - Roulette / Wurzelgemüse</i> ^{ACGLO}	
ERDÄPFELCREMESUPPE	9
<i>Knuspriger Speck / Lauch Sauerkraut-Stangerl</i> ^{ACGLOP}	
ERDÄPFELCREMESUPPE	9
<i>Croûtons / Lauch</i> ^{ALOP} 	

BEILAGEN

SOMMER-SCHMORGEMÜSE ^G	7
BUNTER BLATTSALAT ^O	7
POTATO WEDGES ^A	7
POMMES FRITES	7

DESSERTS


SCHOKO-NOUGAT-TÖRTCHEN	15
<i>Himbeereis / Pistazien-Crunch</i> ^{ACGEP}	
TOPFENMOUSSE	15
<i>Orangenkaramell Hasselnuss-Sablé</i> ^{ACGEP}	
MANGO-SORBET 	15
<i>marinierte Zitrusfrüchte</i>	
GEDECK	3,8
<i>Brot / Butter / Öl / Salz</i> ^{AG*}	

veganes Gericht 

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

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

VORSPEISEN

RÄUCHERFORELLENMOUSSE	20
<i>Krenschaum / Rote Rübe / Dill-Senf</i> ^{DFLGOM}	
BEEF TATAR KLASSISCH	21
<i>Trüffelbutter / Toast</i> ^{ACGLMO}	
BUNTER BLATTSALAT 	16
<i>Antipasti / Croûtons / Cherrytomate / Dressing</i> ^{ALMO}	

HAUPTSPEISEN

HOKIFISCH FILET	29
<i>Edamame-Risotto / Chicorée / Estragon-Beurre Blanc</i> ^{DGLM}	
BEIRIEDSCHNITTE VOM BIO-RIND “ROSA“	29
<i>Selleriepüree / Dreilei Karotten / Romanesco / Portwein</i> ^{GLO}	
SPAGHETTINI „BUSARA“	25
<i>Riesengarnelen / Chili-Knoblauchöl / Pecorino</i> ^{BGL}	
FILETSTEAK VOM ANGUS RIND	45
<i>200 g Filetsteak / Potato Wedges Gemüse / Jus / Trüffelbutter</i> ^{GLO}	
SURF & TURF	52
<i>200 g Angus Beef / 2 Stk. Tiger Prawns Gemüse / Jus / Potato Wedges</i> ^{ABLO}	
WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN	29
<i>Basmati Reis / Preiselbeeren</i> ^{ACGLMO}	
SMASHED BURGER VOM PREMIUM RIND	25
<i>Wedges / Salat / Tomate / Cheddar / Sauce Aioli</i> ^{ACGO}	
THAI CURRY & ‘EL BLANCO’ 	29
<i>vegane Kabeljau-Alternative aus Pilzprotein & Algenöl vom Wiener Start-Up Revo Foods in Thai Curry Sauce / buntes Gemüse / Basmati Reis</i> ^{EFHLNO}	
BEEF TATAR KLASSISCH	29
<i>Trüffelbutter / Toast</i> ^{ACGLMO}	

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
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 3,9
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
F
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 / Sonder Edition</i>		

HEISSGE- TRÄNKE

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.

