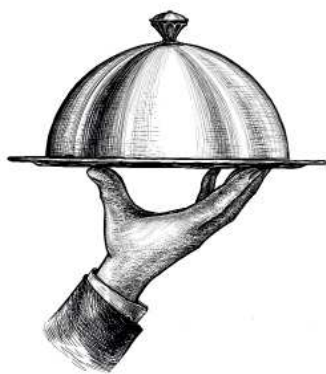


APERITIF

APEROL VENEZIANO	0,2l	6,5
Aperol Prosecco Soda o		
AMERICANO	0,2l	9,5
Martini Rosso Campari Soda o		
CHICAGO COOLER	0,25l	7,1
weißer Traubensaft Soda Ginger Ale Zitronensaft		



BISTROKARTE

CONSOMME VOM RIND		4,5
Kräuterfrittaten ACGL0		
GEMISCHTER SOMMERSALAT	klein	4,5
Blattsalat & frisches Gemüse der Saison OM	groß	6,5
FILETSTEAK VOM RIND		29,8
200 g Portweinjus grüne Bohnen im Speckmantel Rosmarinkartoffel AGLO		
CASINO BURGER		15,8
100% Beef Sour Cream Speck Käse Salat Tomaten Zwiebel Gurke Pommes Frites ACGMNO		
WIENER SCHNITZEL VOM KALB		21,9
Preiselbeeren Pommes Frites ACGL0		
TIROLER SCHLUTZKRAPPEN		10,8
Spinat & Kartoffel-Graukasfülle braune Butter Parmesan Schnittlauch ACG		

Fragen Sie nach dem aktuellen Tagesgericht
sowie unseren Kuchen & Desserts!

FLASCHENWEINE

WEISS	0,75 L	ROT	0,75 L
CHARDONNAY	24	HEIDEBODEN CUVÉE BF ZW SL	24
Weingut Berger-Leginthov Mönchhof Neusiedlersee -Seewinkel o		Weingut Terra Galos Gols Neusiedlersee-Seewinkel o	
RIESLING STRASERTALER	24	ST. LAURENT	24
Weingut Weixelbaum Straß im Straßertale Kamptal o		Weingut Familie Weiss Gols Neusiedlersee-Seewinkel o	
GRÜNER VELTLINER	24	CUVÉE MARKUS BF ZW SL	34,2
Weingut Graf Hardegg Seefeld-Kadolz Weinviertel o		Weingut Familie Weiss Gols Neusiedlersee-Seewinkel o	
ROSÉ CUVÉE ZW ME CS SY BF	24	ZWEIGELT ALTENBERGEN	42
Weingut Salzl Illmitz Neusiedlersee-Seewinkel o		Weingut Ipsmiller Schrattenberg Weinviertel o	
PINOT GRIGIO	28	SABAZIO DOC	29
Weingut Pighin Friaul Italien o		Weingut La Braccasca Toskana Italien o	



Liebe Gäste, Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie gerne von unseren MitarbeiterInnen (gemäß § 3 Abs. 2 AllergeninformationsVO, BGBl, II Nr. 175/2014).