

**CASINO  
KULLINARIK**





## APERITIFS & PRE-DINNER COCKTAILS

|   |        |      |
|---|--------|------|
| LAURENT PERRIER LA CUVÉE °<br><i>Tours-sur-Marne   Champagne</i>                    | 0,1 L  | 12   |
| CASINO KIR ROYAL °<br><i>Laurent Perrier La Cuvée   Crème de Cassis</i>             | 0,1 L  | 14   |
| NEGRONI °<br><i>Campari   Gin   Wermut rot   Soda</i>                               | 0,15 L | 10,5 |
| ROSATO & TONIC °<br><i>Ramazzotti Rosato   Schweppes Indian Tonic   Limette</i>     | 0,2 L  | 11,5 |
| CAMPARI & SODA  | 0,15 L | 5,5  |
| CAMPARI & ORANGE  | 0,2 L  | 7,5  |
| GIN GIMLET<br><i>Gin   Rose's Lime Juice</i>  | 0,1 L  | 10,5 |
| VODKA GIMLET<br><i>Vodka   Rose's Lime Juice</i>                                    | 0,1 L  | 10,5 |
| MARTINI COCKTAIL °<br><i>Gin   Wermut trocken   Olive</i>                           | 0,1 L  | 10,5 |
| GIN & TONIC<br><i>Blue Gin   Schweppes Indian Tonic</i>                             | 0,24 L | 11,7 |
| STIEGL PILS<br><i>schlank, spritzig, herb</i>                                       | 0,33 L | 4,4  |
| CRODINO SPRITZ ALKOHOLFREI<br><i>der Klassiker aus Italien   Crodino &amp; Soda</i> | 0,2 L  | 4    |

## SPRIZZ

|   |
|---|
| APEROL<br>SPRITZER 0,25 L 5,8<br><i>Weißwein   Soda   Aperol</i>                  |
| APEROL<br>VENEZIANO 0,25 L 8<br><i>Sekt   Soda   Aperol</i>                       |
| HUGO 0,25 L 6,5<br><i>Sekt   Soda<br/>Holunderblütensirup<br/>Minze   Limette</i> |
| SPRITZER 0,25 L 4<br><i>weiß / rot</i>  |

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

# DINNER & CASINO

## MENÜ NOIR

BEEF CARPACCIO „GOLDEN EYE“

*Grana Padano | Rucolapesto* <sup>ACGLMO</sup>

GAZPACHO ANDALUZ

*Olivencreme-Crostini* <sup>ACLO</sup>

MILCHKALBSTAFELSPITZ ROSA

*Veltliner-Eierschwammerl | Petersilienknöderl* <sup>ACGLMO</sup>

CHEESECAKE KLASSISCH

*Heidelbeeren | Limone* <sup>ACGHO</sup>

## MENÜ ROUGE

BURRATA „CREMIGE DELIKATESSE“

*Capri's Tomatenkult | Basilikum | Balsamico* <sup>ACGH</sup>

STEINPILZSCHAUMSUPPE

*Petersilie | Croûtons* <sup>ACGO</sup>

LOUP DE MER

*Artischocken | Ofentomaten | Thymian* <sup>DGLO</sup>

WEINBERGPFIRSICH „EINE VARIATION“

*Himbeeren | Schokolade | Vanille* <sup>ACGHO</sup>

## DINNER IM SCHLOSS

4 GÄNGE

*à la carte Menü aus unserem Dinner & Casino Angebot*

52

3 GÄNGE

*Suppe, Hauptgericht & Dessert nach Wahl  
aus unseren Dinner & Casino Menüs*

42

GENUSS & CASINO

*Vorspeise oder Suppe & Hauptgericht*

MIT GUTSCHEIN

## WEINBEGLEITUNG

3 WEINE <sup>o</sup>

*Weiß-/Rot-/Roséweine à 1/8 L, Süßweine à 1/16 L*

19

Gerne ergänzen wir Ihre Menüauswahl mit den dazu passenden Weinen.

Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter:innen nach ihren Empfehlungen oder wählen Sie selbst nach Lust & Laune aus unseren offenen Weinen auf der vorletzten Seite der Karte.

Gerne können Sie einzelne Gänge aus beiden Menüs frei kombinieren.  
Menüs mit Dinner & Casino Gutscheine oder à la Carte jeweils zuzüglich Gedeck.

## GEDECK

|  |  |     |
|--|--|-----|
| GEDECK <sup>AGH*</sup>   |  | 4,9 |
| <i>Walnuss- &amp; Wurzelbaguette, aromatisiertes Olivenöl, parfümiertes Maldon-Meersalz, saisonale Buttertrilogie,, Amuse-Bouche, Petits Fours</i> |  |     |
| GEDECK LIGHT <sup>AGH*</sup>   |  | 3,2 |
| <i>Walnuss- &amp; Wurzelbaguette, aromatisiertes Olivenöl, parfümiertes Maldon-Meersalz, saisonale Buttertrilogie</i>                              |  |     |

## SUPPEN

|  |     |
|--|-----|
| BUTTERKOHLRABI-SCHAUM                        | 6,4 |
| <i>Sommertrüffel</i>                         |     |
| <i>Ciabatta Chips <sup>ACGO</sup></i>        |     |
| STEINPILZ-SCHAUMSUPPE                        | 6,4 |
| <i>Petersilie   Croûtons <sup>ACGO</sup></i> |     |
| GAZPACHO ANDALUZ                             | 6,4 |
| <i>Olivencreme-Crostini <sup>ACLO</sup></i>  |     |

## VORSPEISEN

|   |          |      |
|---|----------|------|
| BEEF CARPACCIO „GOLDEN EYE“   |          | 16   |
| <i>Grana Padano   Rucolapesto <sup>ACGLMO</sup></i>                   |          |      |
| BURRATA „CREMIGE DELIKATESSE“ <sup>Ⓟ</sup>                            |          | 15   |
| <i>Capri's Tomatenkult   Basilikum   Balsamico <sup>ACGH</sup></i>    |          |      |
| GEMISCHTER SCHRANNENSALAT <sup>Ⓟ</sup>                                |          | 9,9  |
| <i>Paprika   Tomaten   Gurken   French Dressing <sup>CGHLMO</sup></i> |          |      |
| <i>mit Riesengarnelen <sup>BGO</sup></i>                              | PRO STK. | +2,8 |
| <i>mit 140 g Putenstreifen gegrillt <sup>G</sup></i>                  |          | +5,5 |
| <i>mit 140 g Putenstreifen in Sweet Chili Sauce <sup>NL</sup></i>     |          | +6   |
| CAESAR'S SALAD <sup>Ⓟ</sup>   |          | 15   |
| <i>geräucherter Tofu   Granachips <sup>ACGLMO</sup></i>               |          |      |
| <i>mit gebratener Maishuhnbrust <sup>G</sup></i>                      |          | +6,5 |

## HAUPTSPEISEN

|  |  |    |
|--|--|----|
| LOUP DE MER  |  | 29 |
| <i>Artischocken   Ofentomaten   Thymian <sup>DGLO</sup></i>              |  |    |
| MILCHKALBSTAFELSPITZ ROSA  |  | 28 |
| <i>Veltliner-Eierschwammerl   Petersilienknöderl <sup>ACGLMO</sup></i>   |  |    |
| TARTE POMODORE <sup>Ⓟ</sup>  |  | 22 |
| <i>Mozzarella   Basilikum   Pfeffer   Balsamicolack <sup>ACGHO</sup></i> |  |    |



|  |     |
|--|-----|
| BEILAGEN<br>BLATTSALAT <sup>CGHLMO</sup> | 4,4 |
|--|-----|

## CUISINO KLASSIKER

|  |          |      |
|--|----------|------|
| FILETSTEAK VOM WEIDERIND   | 200 G    | 37   |
| <i>Sauce Béarnaise   Potato Wedges <sup>CGLO</sup></i>                   |          |      |
| <i>mit Riesengarnelen <sup>BGO</sup></i>                                 | PRO STK. | +2,8 |
| <i>mit gegrilltem Schranngemüse <sup>GO</sup></i>                        |          | +5   |
| WIENER KALBSSCHNITZEL  |          | 21,9 |
| <i>Petersilienkartoffeln   Preiselbeeren kalt gerührt <sup>ACG</sup></i> |          |      |
| FILETSPITZEN VOM WEIDERIND   |          | 29   |
| <i>Rahmsauce   Tagliatelle <sup>AGLMO</sup></i>                          |          |      |

vegetarisches Gericht <sup>Ⓟ</sup>

\*Allergene variieren – bitte fragen  
Sie unsere Servicemitarbeiter:innen

## DESSERTS

|  |     |
|--|-----|
| CHEESECAKE KLASSISCH<br><i>Heidelbeeren   Limone</i> <sup>ACGHO</sup>  | 13  |
| WEINBERGPFIRSICH „EINE VARIATION“<br><i>Himbeeren   Schokolade   Vanille</i> <sup>ACGHO</sup>                              | 13  |
| LIMETTEN-JOGHURTTÖRTCHEN<br><i>Ufo-Pfirsich   Himbeeren   Melisse</i> <sup>ACGHO</sup>                                     | 13  |
| KUGEL HAUSGEMACHTES EIS & SORBET DER SAISON <sup>ACGO</sup><br><i>unsere Servicemitarbeiter:innen geben gerne Auskunft</i> | 3,2 |

## DIGESTIF

| GÖLLES   | 2 CL |
|--|------|
| QUITTENBRAND<br><i>43% vol.</i>                  | 4,5  |
| SAUBIRNENBRAND<br><i>43% vol.</i>                | 4,5  |
| VOGELBEERBRAND<br><i>43% vol.</i>                | 6    |
| ALTE ZWETSCHKE<br><i>40% vol.</i>                | 4,5  |
| ALTER APFEL<br><i>40% vol.</i>                   | 4,5  |
| HIRSCHBIRNEN-<br>BRAND<br><i>43% vol.</i>        | 4,5  |
| MARILLENBRAND<br><i>43% vol.</i>                 | 5    |
| GESSLBERGER<br>OBSTLER<br><i>40% vol.</i>        | 4    |
| KRIECHERLBRAND<br><i>43% vol.</i>                | 4,5  |
| GRAPPA   | 2 CL |
| ALEXANDER<br>PLATINUM AMARONE<br><i>48% vol.</i> | 5,5  |

## HEISS- GETRÄNKE

|   |     |
|---|-----|
| KLEINER BRAUNER <sup>G</sup>            | 2,8 |
| GROSSER BRAUNER <sup>G</sup>            | 4,2 |
| VERLÄNGERTER <sup>G</sup>               | 3,2 |
| CAPPUCCINO <sup>G</sup>                 | 3,8 |
| LATTE MACCHIATO <sup>G</sup>            | 4,3 |
| HEISSE SCHOKOLADE <sup>G</sup>          | 4,7 |
| KANNE TEE<br><i>verschiedene Sorten</i> | 3,5 |

## REGIONAL GENIAL

*Nur mit besten Produkten unserer verlässlichen Lieferanten aus der Region, gelingt es uns, Ihnen besondere Genussmomente zu beschere. Gestatten, dass wir sie Ihnen vorstellen:*

### GEMÜSEHÄNDLER

*Rupert Berger, Genuss Region Partner, Gemeinde Wals*

*Markus Schreilechner's Obst & Gemüse, Gd. Wals-Siezenheim*

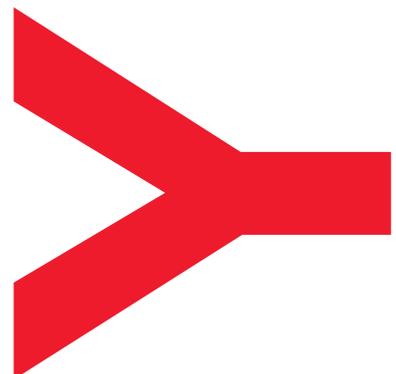
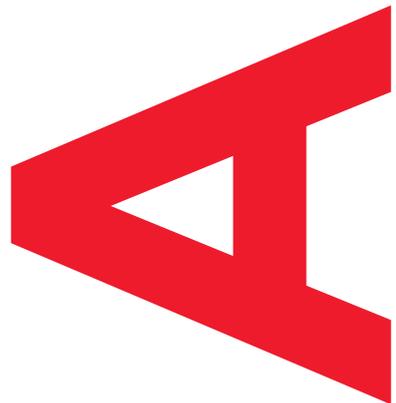
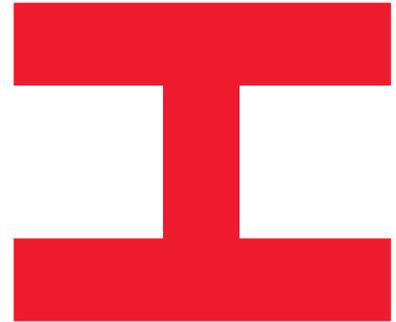
### METZGER

*Spezialitäten Baischer, Gd. Lochen*

## KÄSE

AUSWAHL HEIMISCHER  
KÄSESORTEN  
*mit Feigensenf & Chutney* <sup>GHMO</sup>

KLEIN 11  
GROSS 14



## BIERSPEZIALITÄTEN

### STIEGL GUT WILDSHUT



|  |        |     |
|--|--------|-----|
| <b>GMAHDE WIESN</b><br><i>Kräuterbier   12°P   4,9% vol. <sup>A</sup></i><br><i>aus verschiedensten Malzsorten &amp; Wiesenkräutern</i><br><i>gebraut   Zitrustouch   reintonig untergärig</i> | 0,25 L | 5,9 |
| <b>SORTENSPIEL</b><br><i>Kreativbier   12°P   5% vol. <sup>A</sup></i><br><i>hell-honigfarben   obergärig mit frisch-hefeblumigen Noten</i>  | 0,25 L | 5,9 |
| <b>MÄNNERSCHOKOLADE</b><br><i>Bierkreation   13,5°P   5,5% vol. <sup>A</sup></i><br><i>braun-schwarze Spezialität   cremig &amp; geschmeidig   Röstaromatik</i>                                | 0,25 L | 5,9 |

## HOPFENLIMONADEN

|   |        |     |
|---|--------|-----|
| <b>WILDSHUTER FLÜX</b><br><i>Zitrone   Aronia</i> | 0,25 L | 4,2 |
|---|--------|-----|

## MINERALWASSER & SÄFTE

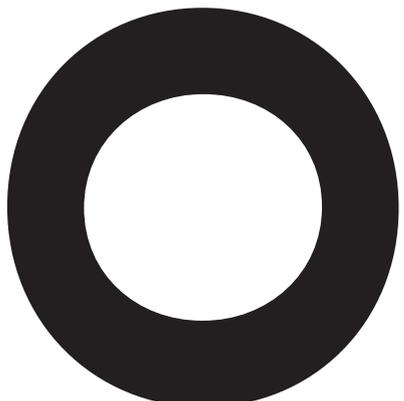
|   |        |     |
|---|--------|-----|
| <b>RÖMERQUELLE</b><br><i>prickelnd   still</i>  | 0,33 L | 3,4 |
|   | 0,75 L | 5,7 |
| <b>FRUCHTSAFTGETRÄNKE RAUCH</b><br><i>Apfelsaft   Orangensaft   Marille   Johannisbeere</i><br><i>Erdbeere   Mango   Multivitamin</i> | 0,2 L  | 3,8 |
| <b>FRUCHTSAFTGETRÄNKE RAUCH GESPRITZT</b><br><i>mit Soda</i>  | 0,4 L  | 4,4 |
| <i>mit Leitungswasser</i>   | 0,4 L  | 3,9 |

## LIMONADEN & ENERGY DRINKS

|  |        |     |
|--|--------|-----|
| <b>SPRITE</b>  | 0,33 L | 3,8 |
| <b>MEZZO MIX</b>   | 0,33 L | 3,8 |
| <b>ALMDUDLER</b>   | 0,35 L | 3,8 |
| <b>COCA-COLA</b><br><i>Regular   Zero   Light</i>                  | 0,33 L | 3,8 |
| <b>SCHWEPPE</b><br><i>Bitter Lemon   Indian Tonic   Ginger Ale</i> | 0,2 L  | 3,9 |
| <b>RED BULL</b>  | 0,25 L | 4,8 |

## BIERE

|  |        |     |
|--|--------|-----|
| <b>KALTENHAUSENER 1475 PALE ALE</b><br><i>fruchtig, hopfig, bitter</i> | 0,33 L | 4,9 |
| <b>STIEGL GOLDBRÄU</b><br><i>der Klassiker</i>                         | 0,33 L | 3,9 |
| <b>STIEGL FREIBIER</b><br><i>alkoholfrei</i>                           | 0,33 L | 3,9 |
| <b>EDELWEISS HEFEWEIZEN</b><br><i>fruchtig mit Gewürznoten</i>         | 0,33 L | 4,3 |
| <b>STIEGL RADLER</b><br><i>Zitrone</i>                                 | 0,33 L | 3,9 |



# OFFENE WEINE

## WEISS

1/8 L

GRÜNER VELTLINER HIRSCHVERGNÜGEN 2021

6

12% vol. | Hirsch | Kammern | Kamptal DAC °

klassisch vom Löss | saftige Frucht | viel Würze

CHARDONNAY CARNUNTUM DAC 2021

6,2

13% vol. | Gerhard Markowitsch | Göttlesbrunn | Carnuntum DAC °

tropische Früchte | frisch | etwas Zimt | aromatischer Abgang

SAUVIGNON BLANC 2021

6,1

13% vol. | Tobias Zinniel | Mönchhof | BGLD °

grasige Noten | Stachelbeere | lebhaft

## ROSÉ

1/8 L

BIO ROSÉ VOM ZWEIGELT 2021

5,9

12% vol. | Weinberghof Fritsch | Kirchberg am Wagram | NÖ °

zartes Lachsrosa | frische Pflaumen | Sauerkirsche | erfrischend

## ROT

1/8 L

BLAUFRÄNKISCH KLASSIK 2019

6,6

13,5% vol. | Erich & Mario Migsich | Antau | BGLD °

frisch | süßer Touch | fruchtiger Abgang

MERLOT GABARINZA 2020

6,6

14% vol. | Markus Iro | Gols | Neusiedlersee °

fruchtig nach Kirsche | Vanillenote | anhaltend im Abgang

## SÜSS

1/16 L

CUVEE BEERENAUSLESE 2017

7,8

11,5% vol. | Feiler-Artinger | Rust | BGLD °

exotische Früchte | animierendes Süße-Säurespiel

Lust auf mehr?  
Unsere Weinkarte bietet eine große Auswahl an Flaschenweinen und unsere Service-  
mitarbeiter:innen stehen für individuelle Empfehlungen gerne jederzeit zur Verfügung.



# AUS UNSERER WEINKARTE

0,75 L

GRÜNER VELTLINER OBERE STEIGEN 2020

39

12,5% vol. | Markus Huber | Reichersdorf | Traisental DAC °

typische Veltlinerwürze nach Pfeffer | saftig | pure Mineralik

CREITZER RESERVE BLAUFRÄNKISCH 2015

60

13,5% vol. | Albert Gesellmann | Deutschkreutz | Mittelburgenland °

Waldbeerenkonfit | Herzkirschen | Orangenzesten | mineralisch

CUVEE KÖNIGSEGG ROT (ZW|BF|SL) 2012

56

13,5% vol. | Schloss Halbturn | Halbturn | BGLD °

dunkles Beerenkonfit | stoffig | Schokoladetouch | lange anhaltend

# ALLERGENINFORMATION

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.**

|          |   |
|----------|---|
| <b>A</b> | Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse                          |
| <b>B</b> | Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse                                       |
| <b>C</b> | Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse                                |
| <b>D</b> | Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)                      |
| <b>E</b> | Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse   |
| <b>F</b> | Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse                                       |
| <b>G</b> | Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)                    |
| <b>H</b> | Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse                                   |
| <b>L</b> | Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse   |
| <b>M</b> | Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse   |
| <b>N</b> | Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse                                       |
| <b>O</b> | Schwefeldioxid und Sulfite  |
| <b>P</b> | Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse  |
| <b>R</b> | Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse |

Trotz aller Sorgfalt sowohl in der Zubereitung als auch der Kennzeichnung, sind unsere Gäste 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.

*\* Aufgrund der sich ändernden Zusammensetzung unseres Gedecks (z.B. Aufstriche, Öle, Salze, etc.) sind Gäste im Bedarfsfall gebeten, mit unseren Servicemitarbeiter:innen betreffend enthaltener Allergene Rücksprache zu halten.*

