

**CASINO**  
**KULLINARIK**



# I

# I

# A

## APERITIFS & PRE-DINNER COCKTAILS

LAURENT PERRIER LA CUVÉE ° 0,1 L 13  
*Tours-sur-Marne | Champagne*

CASINO KIR ROYAL ° 0,1 L 14  
*Laurent Perrier La Cuvée | Crème de Cassis*

WILDSHUT BIO-PERLAGE A° 0,75 L 69  
*Brut de Bière*

NEGRONI ° 0,15 L 10,5  
*Campari | Gin | Wermut rot | Soda*

ROSATO & TONIC ° 0,2 L 11,5  
*Ramazotti Rosato | Schweppes Indian Tonic | Limette*

CAMPARI & SODA 0,15 L 5,5

CAMPARI & ORANGE 0,2 L 7,5

GIN GIMLET 0,1 L 10,5  
*Gin | Rose's Lime Juice*

MARTINI COCKTAIL ° 0,1 L 10,5  
*Gin | Wermut trocken | Olive*

GIN & TONIC 0,24 L 11,7  
*Blue Gin | Schweppes Indian Tonic*

STIEGL PILS 0,33 L 4,5  
*schlank, spritzig, herb*

CRODINO SPRITZ ALKOHOLFREI 0,2 L 4  
*der Klassiker aus Italien | Crodino & Soda*

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.

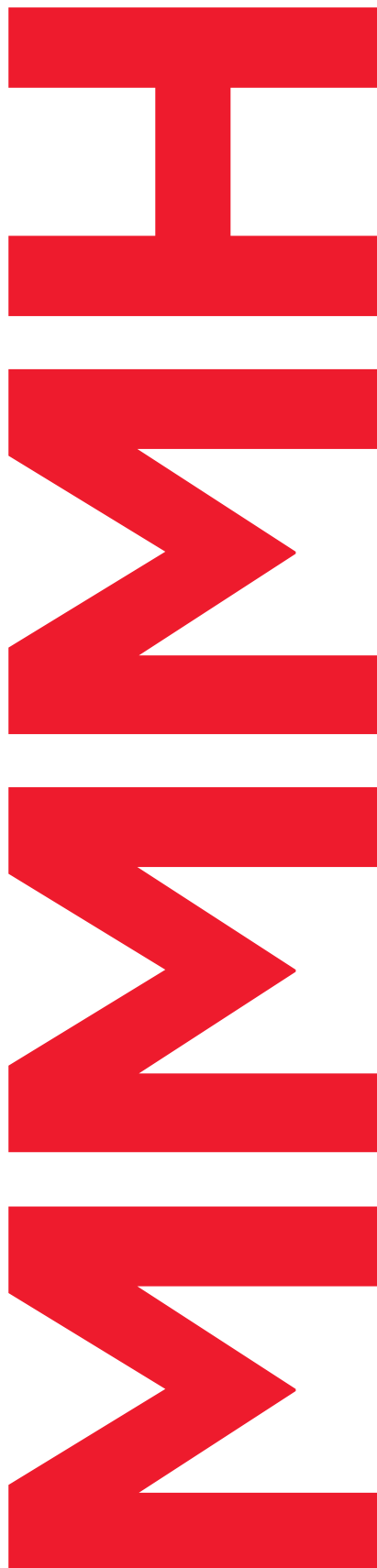
## SPRIZZ

APEROL  
SPRITZER 0,25 L 5,8  
*Weißwein | Soda | Aperol*

APEROL  
VENEZIANO 0,25 L 8  
*Sekt | Soda | Aperol*

HUGO 0,25 L 6,5  
*Sekt | Soda  
Holunderblütensirup  
Minze | Limette*

SPRITZER 0,25 L 4  
*weiß / rot*



## DINNER & CASINO

### MENÜ NOIR

ZWIEBEL-SPECK-KÜCHLEIN  
*Sauerrahm | Wintersalat* ACGHOM

RINDSUPPE VOM ALMOCHSEN  
*Wurzelgemüse | Schnittlauch* ACGL

KALBSBACKERL „GESCHMORT“  
*Sellerie | Röstgemüse* AGLMO

TOPFEN-NOUGATKNÖDEL  
*Krokantbrösel | Williamsbirne & Geist* ACGHO

### MENÜ ROUGE

TUNA „EN DEUX“  
*Teriyaki & Tatar* ACDGLNO

PASTINAKE  
*Crème & Schaum* ACGLO

DORADE ROYAL „CRISPY“  
*Risotto | Radicchio Trevisiano | Beurre Blanc | Rotweinlack* ACGLO

BLUTORANGE „MORO“  
*Valrohna Schokolade | Pistazie* ACGHO

### DINNER IM SCHLOSS

4 GÄNGE 62  
*à la carte Menü aus unserem Dinner & Casino Angebot*

3 GÄNGE 42  
*Suppe, Hauptgericht & Dessert nach Wahl  
aus unseren Dinner & Casino Menüs*

GENUSS & CASINO MIT GUTSCHEIN  
*Vorspeise oder Suppe & Hauptgericht*

### WEINBEGLEITUNG

3 WEINE <sup>o</sup> 19  
*Weiß-/Rot-/Roséweine à 1/8 L, Süßweine à 1/16 L*

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  
*Walnuss- & Wurzelbaguette, aromatisiertes Olivenöl, parfümiertes Maldon-Meersalz, saisonale Buttertrilogie, Amuse-Bouche, Petits Fours*

GEDECK LIGHT <sup>AGH\*</sup> 3,2  
*Walnuss- & Wurzelbaguette, aromatisiertes Olivenöl, parfümiertes Maldon-Meersalz, saisonale Buttertrilogie*

## SUPPEN

PASTINAKE 6,4  
*Crème & Schaum <sup>ACGLO</sup>*

RINDSUPPE 6,6  
VOM ALMOCHSEN  
*Wurzelgemüse/  
Schnittlauch <sup>ACGL</sup>*

KAROTTEN-KOKOS- 6,4  
INGWERSUPPE  
*Geräucherter Ricotta <sup>ACGO</sup>*

## VORSPEISEN

TUNA „EN DEUX“ 19  
*Teriyaki & Tatar <sup>ACDGLNO</sup>*

GEMISCHTER SCHRANNENSALAT <sup>Ⓟ</sup> 9,9  
*Paprika | Tomaten | Gurken | French Dressing <sup>CGHLMO</sup>  
mit Riesengarnelen <sup>BGO</sup> PRO STK. +2,8  
mit 140 g Putenstreifen gegrillt <sup>G</sup> +5,5  
mit 140 g Putenstreifen in Sweet Chili Sauce <sup>NL</sup> +6*

TATAR VOM DRY AGED RIND „KLASSISCH“ <sup>AGHLO</sup> 18

ZWIEBEL-SPECK-KÜCHLEIN 16  
*Sauerrahm | Wintersalat <sup>ACGHOM</sup>*

## HAUPTSPEISEN

DORADE ROYAL „CRISPY“ 30  
*Risotto | Radicchio Trevisiano | Beurre Blanc | Rotweinlack <sup>ADGLO</sup>*

KALBSBACKERL „GESCHMORT“ 29  
*Sellerie | Röstgemüse <sup>AGLMO</sup>*

RISOTTO „VIALONE“ <sup>Ⓟ</sup> 22  
*Radicchio Trevisiano | Walnuss | Himbeeressig <sup>AGHLO</sup>*



BEILAGEN 4,4  
BLATTSALAT <sup>CGHLMO</sup>

## CUISINO KLASSIKER

FILETSTEAK VOM WEIDERIND 200 G 37  
*Sauce Béarnaise | Potato Wedges <sup>CGLO</sup>  
mit Riesengarnelen <sup>BGO</sup> PRO STK. +2,8  
mit gegrilltem Schranngemüse <sup>GO</sup> +5*

WIENER KALBSSCHNITZEL 22,3  
*Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren kalt gerührt <sup>ACG</sup>*

FILETSPITZEN VOM WEIDERIND 29  
*Rahmsauce | Tagliatelle <sup>AGLMO</sup>*

vegetarisches Gericht <sup>Ⓟ</sup>

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

## DESSERTS

BLUTORANGE „MORO“ <i>Valrohna Schokolade   Pistazie</i> <sup>ACGHO</sup>	13
WINTER CRÈME BRÛLÉE <i>Mandarine   Granatapfel   Mandel</i> <sup>ACGHO</sup>	13
TOPFEN-NOUGATKNÖDEL <i>Krokantbrösel   Williamsbirne &amp; Geist</i> <sup>ACGHO</sup>	13
KUGEL HAUSGEMACHTES EIS & SORBET DER SAISON <sup>ACGO</sup> <i>unsere Servicemitarbeiter:innen geben gerne Auskunft</i>	3,2

## DIGESTIF

### GÖLLES 2 CL

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

## HEISS- GETRÄNKE

ESPRESSO <sup>G</sup>	2,9
ESPRESSO DOPPIO <sup>G</sup>	4,2
VERLÄNGERTER <sup>G</sup>	3,4
CAPPUCCINO <sup>G</sup>	4
LATTE MACCHIATO <sup>G</sup>	4,5
HEISSE SCHOKOLADE <sup>G</sup>	4,7
KANNE TEE <i>verschiedene Sorten</i>	3,9

## REGIONAL GENIAL

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

### GEMÜSEHÄNDLER

*Rupert Berger, Genuss Region Partner, Gemeinde Wals*

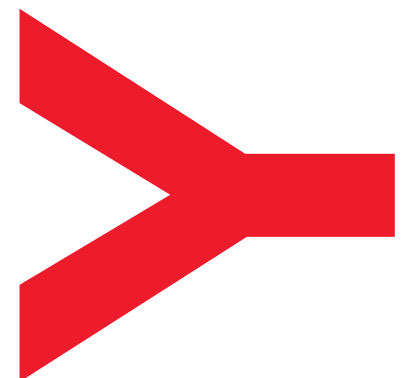
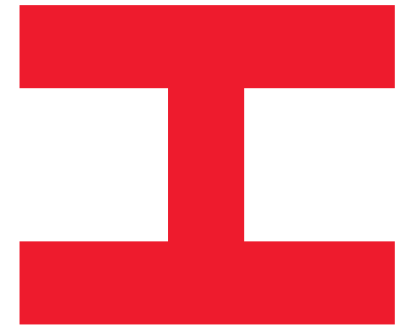
*Markus Schreilechner's Obst & Gemüse, Gd. Wals-Siezenheim*

### METZGER

*Spezialitäten Baischer, Gd. Lochen*

## KÄSE

AUSWAHL HEIMISCHER 17  
KÄSESORTEN  
*mit Feigensenf & Chutney* <sup>GHMO</sup>



## BIERSPEZIALITÄTEN

### STIEGL GUT WILDSHUT



**HOPFENHERZ** 0,25 L 5,9

*Bio-Kellerbier | 12,2°P | 5,2% vol. <sup>A</sup>  
strohfarben | frischer Hopfen steht elegant im Zentrum  
des Aromenspiels | zarte Malztöne & hopfiges Bukett*

**SORTENSPIEL** 0,25 L 5,9

*Kreativbier | 12°P | 5% vol. <sup>A</sup>  
hell-honigfarben | obergärig mit frisch-hefeblumigen Noten*

**MALZREIGEN** 0,25 L 5,9

*Bierkreation | 13,5°P | 5,5% vol. <sup>A</sup>  
braun-schwarze Spezialität | cremig & geschmeidig | Röstaromatik*

## HOPFENLIMONADEN

**WILDSHUTER FLÜX** 0,25 L 4,2

*Zitrone | Aronia*

## MINERALWASSER & SÄFTE

**RÖMERQUELLE** 0,33 L 3,5

*prickelnd | still*

0,75 L 5,7

**FRUCHTSAFTGETRÄNKE RAUCH** 0,2 L 3,9

*Apfelsaft | Orangensaft | Marille | Johannisbeere  
Erdbeere | Mango | Multivitamin*

**FRUCHTSAFTGETRÄNKE**

**RAUCH GESPRITZT**

*mit Soda*

0,4 L 4,4

*mit Leitungswasser*

0,4 L 4

## LIMONADEN & ENERGY DRINKS

**SPRITE** 0,33 L 3,9

**MEZZO MIX** 0,33 L 3,9

**ALMDUDLER** 0,35 L 3,9

**COCA-COLA** 0,33 L 3,9

*Regular | Zero | Light*

**SCHWEPPE** 0,2 L 3,9

*Bitter Lemon | Indian Tonic | Ginger Ale*

**RED BULL** 0,25 L 4,8

## BIERE

**KALTENHAUSENER 1475**

**PALE ALE** 0,33 L 4,9

*fruchtig, hopfig, bitter*

**STIEGL GOLDBRÄU**

*der Klassiker* 0,33 L 3,9

**STIEGL FREIBIER**

*alkoholfrei* 0,33 L 3,9

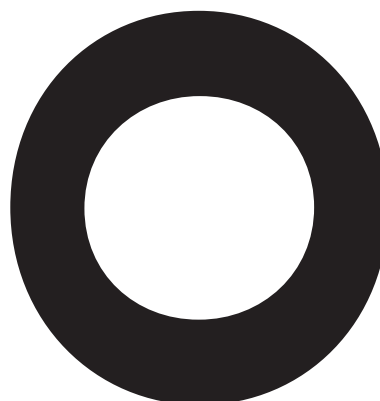
**EDELWEISS**

**HEFEWEIZEN** 0,33 L 4,5

*fruchtig mit Gewürznoten*

**STIEGL RADLER**

*Zitrone* 0,33 L 3,9



# OFFENE WEINE

## WEISS

1/8 L

GRÜNER VELTLINER HIRSCHVERGNÜGEN 2021

6

12% vol. | Hirsch | Kammern | Kamptal DAC<sup>o</sup>  
klassisch vom Löss | saftige Frucht | viel Würze

CHARDONNAY CARNUNTUM DAC 2021

6,2

13% vol. | Gerhard Markowitsch | Göttlesbrunn | Carnuntum DAC<sup>o</sup>  
tropische Früchte | frisch | etwas Zimt | aromatischer Abgang

SAUVIGNON BLANC 2021

6,1

13% vol. | Tobias Zinniel | Mönchhof | BGLD<sup>o</sup>  
grasige Noten | Stachelbeere | lebhaft

## ROSÉ

1/8 L

BIO ROSÉ VOM ZWEIGELT 2021

6,1

12% vol. | Weinberghof Fritsch | Kirchberg am Wagram | NÖ<sup>o</sup>  
zartes Lachsrosa | frische Pflaumen | Sauerkirsche | erfrischend

## ROT

1/8 L

BLAUFRÄNKISCH KLASSIK 2019

6,6

13,5% vol. | Erich & Mario Migsich | Antau | BGLD<sup>o</sup>  
frisch | süßer Touch | fruchtiger Abgang

MERLOT GABARINZA 2020

6,6

14% vol. | Markus Iro | Gols | Neusiedlersee<sup>o</sup>  
fruchtig nach Kirsche | Vanillenote | anhaltend im Abgang

## SÜSS

1/16 L

CUVEE BEERENAUSLESE 2017

7,8

11,5% vol. | Feiler-Artinger | Rust | BGLD<sup>o</sup>  
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<sup>o</sup>  
typische Veltlinerwürze nach Pfeffer | saftig | pure Mineralik

CREITZER RESERVE BLAUFRÄNKISCH 2015

64

13,5% vol. | Albert Gesellmann | Deutschkreutz | Mittelburgenland<sup>o</sup>  
Waldbeerenkonfit | Herzkirschen | Orangenzesten | mineralisch

MERLOT „RIED KURZBERG“ 2015

56

14,5% vol. | Tobias Zinniel | Mönchhof | BGLD<sup>o</sup>  
Brombeere & Veilchen | zarte Röstaromen | Dörrobst

# 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.*

