

**CASINO
KULLINARIK**





APERITIFS & PRE-DINNER COCKTAILS

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

SPRIZZ

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

TARTAR VOM DRY AGED RIND

Kapernbeeren | eingelegtes Gemüse ACGMO

KAROTTEN-KOKOS-INGWERSUPPE

Geräucherter Ricotta ACGO

GLACIERTE HONIGENTE „BRUST & KEULE“

Orange | Maroni | Rotkraut | Knöderln ACGLO

APFEL-KARAMELL-TARTE

Vanille | Mandel ACEGOH

MENÜ ROUGE

RÄUCHERLACHS-MARMORATA

Erdäpfelschaum | Schnittlauch ACDGLD

SCHAUMSUPPE „DU JOUR“

Harmonisierendes Beiwerk ACGLD

WOLFSBARSCH

Beluga-Balsamicolinsen | Knusperbacon DGLMO

ZARTBITTERSCHOKOLADE

Banane | Süßes Popcorn ACEGHO

DINNER IM SCHLOSS

4 GÄNGE

à la carte Menü aus unserem Dinner & Casino Angebot

62

3 GÄNGE

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

42

GENUSS & CASINO

Vorspeise oder Suppe & Hauptgericht

MIT GUTSCHEIN

WEINBEGLEITUNG

3 WEINE °

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 ^{AGH*} 4,9
Walnuss- & Wurzelbaguette, aromatisiertes Olivenöl, parfümiertes Maldon-Meersalz, saisonale Buttertrilogie,, Amuse-Bouche, Petits Fours

GEDECK LIGHT ^{AGH*} 3,2
Walnuss- & Wurzelbaguette, aromatisiertes Olivenöl, parfümiertes Maldon-Meersalz, saisonale Buttertrilogie

SUPPEN

SCHAUMSUPPE
„DU JOUR“ 6,4
Harmonisierendes Beiwerk ^{ACGLO}

MUSKATKÜRBISSUPPE 6,4
Pignoli | Steireröl
Kürbiskernkrusteln ^{ACGO}

KAROTTEN-KOKOS-
INGWERSUPPE- 6,4
Geräucherter Ricotta ^{ACGO}

VORSPEISEN

RÄUCHERLACHS-MARMORATA 18
Erdäpfelschaum | Schnittlauch ^{ACDGL0}

SALZBURGER SPECK & ZIEGENKÄSE 17
Vogel Salat | Bauernbrotchips | Kernöl ^{ACGLMO}

GEMISCHTER SCHRANNENSALAT [Ⓟ] 9,9
Paprika | Tomaten | Gurken | French Dressing ^{CGHLM0}
mit Riesengarnelen ^{BGO} PRO STK. +2,8
mit 140 g Putenstreifen gegrillt ^G +5,5
mit 140 g Putenstreifen in Sweet Chili Sauce ^{NL} +6

TARTAR VOM DRY AGED RIND 17
Kapernbeeren | eingelegtes Gemüse ^{ACGMO}

CAESAR'S SALAD [Ⓟ] 15
Granachips ^{ACGLMO}
mit gebratener Maishuhnbrust ^G +6,5

HAUPTSPEISEN

WOLFSBARSCH 29
Beluga-Balsamicolinsen | Knusperbacon ^{DGLMO}

GLACIERTE HONIGENTE 31
Orange | Maroni | Rotkraut | Knöderln ^{ACGLO}

KÜRBISTARTE [Ⓟ] 22
Wildkräuter | Crème fraîche ^{ACGHLO}



BEILAGEN
BLATTSALAT ^{CGHLM0} 4,4

CUISINO KLASSIKER

FILETSTEAK VOM WEIDERIND 200 G 37
Sauce Béarnaise | Potato Wedges ^{CGLO}
mit Riesengarnelen ^{BGO} PRO STK. +2,8
mit gegrilltem Schranngemüse ^{GO} +5

WIENER KALBSSCHNITZEL 21,9
Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren kalt gerührt ^{ACG}

FILETSPITZEN VOM WEIDERIND 29
Rahmsauce | Tagliatelle ^{AGLMO}

vegetarisches Gericht [Ⓟ]

*Allergene variieren – bitte fragen
Sie unsere Servicemitarbeiter:innen

DESSERTS

ZARTBITTERSCHOKOLADE <i>Banane Süßes Popcorn</i> ^{ACEGHO}	13
ZITRONENTARTE <i>Crumble Beerenröster</i> ^{ACGHO}	13
APFEL-KARAMELL-TARTE <i>Vanille Mandel</i> ^{ACEGOH}	13
KUGEL HAUSGEMACHTES EIS & SORBET DER SAISON ^{ACGO} <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
MARILLENBRAND <i>43% vol.</i>	5
GESSLBERGER OBSTLER <i>40% vol.</i>	4
KRIECHERLBRAND <i>43% vol.</i>	4,5
GRAPPA	2 CL
ALEXANDER PLATINUM AMARONE <i>48% vol.</i>	5,5

HEISS- GETRÄNKE

KLEINER BRAUNER ^G	2,8
GROSSER BRAUNER ^G	4,2
VERLÄNGERTER ^G	3,2
CAPPUCCINO ^G	3,8
LATTE MACCHIATO ^G	4,3
HEISSE SCHOKOLADE ^G	4,7
KANNE TEE <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 bescheren. Gestatten, dass wir sie Ihnen vorstellen:

GEMÜSEHÄNDLER

Rupert Berger, Genuss Region Partner, Gemeinde Wals

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

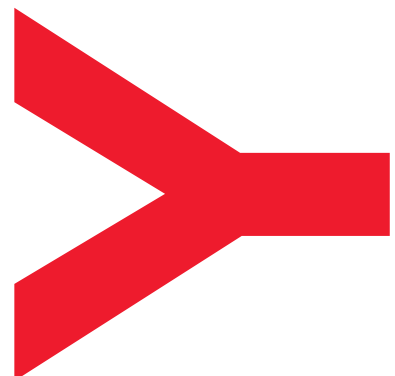
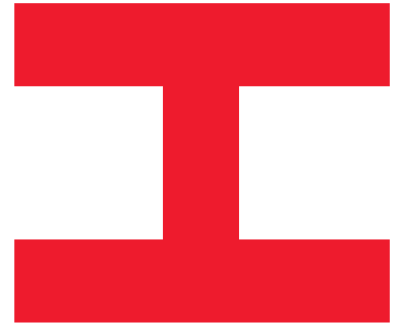
METZGER

Spezialitäten Baischer, Gd. Lochen

KÄSE

AUSWAHL HEIMISCHER
KÄSESORTEN
mit Feigensenf & Chutney ^{GHMO}

KLEIN 11
GROSS 14



BIERSPEZIALITÄTEN

STIEGL GUT WILDSHUT



HOPFENHERZ 0,25 L 5,9

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

SORTENSPIEL 0,25 L 5,9

*Kreativbier | 12°P | 5% vol. ^A
hell-honigfarben | obergärig mit frisch-hefeblumigen Noten*

MÄNNERSCHOKOLADE 0,25 L 5,9

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

HOPFENLIMONADEN

WILDSHUTER FLÜX 0,25 L 4,2

Zitrone | Aronia

MINERALWASSER & SÄFTE

RÖMERQUELLE 0,33 L 3,4

prickelnd | still

0,75 L 5,7

FRUCHTSAFTGETRÄNKE RAUCH 0,2 L 3,8

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

FRUCHTSAFTGETRÄNKE

RAUCH GESPRITZT

mit Soda

0,4 L 4,4

mit Leitungswasser

0,4 L 3,9

LIMONADEN & ENERGY DRINKS

SPRITE 0,33 L 3,8

MEZZO MIX 0,33 L 3,8

ALMDUDLER 0,35 L 3,8

COCA-COLA 0,33 L 3,8

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 4,3

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 °

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 | Orangen zesten | 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.

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

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.*

