

**CASINO**  
**KULLINARIK**



# I

# I

# A

## SPRIZZ

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

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

SCHILEROL  
SPRITZ 0,25 L 5,8  
*Schilerol / Soda  
Minze / Zitrone*

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

SPRITZER 0,25 L 3,7  
*weiß / rot*

## APERITIFS & PRE-DINNER COCKTAILS

LAURENT PERRIER LA CUVÉE ° 0,1 L 12  
*Tours-sur-Marne / Champagne*

CASINO KIR ROYAL ° 0,1 L 14  
*Laurent Perrier La Cuvée / Chambord*

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

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*

VODKA GIMLET 0,1 L 10,5  
*Vodka / Rose's Lime Juice*

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

GIN & TONIC 0,2 L 10  
*Blue Gin / Schweppes Indian Tonic*

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

CRODINO SPRITZ ALKOHOLFREI 0,2 L 3,5  
*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.

# DINNER & CASINO

## MENÜ

### GELIERTER TAFELSPITZ

*Frühlingsboten-Champagnervinaigrette* ACGLMO

### SPARGELSCHAUMSUPPE

*Prosciutto-Grissini | Bachkresse* ACGLO

### MILCHKALB „RÜCKEN & BACKERL“

*Solospargel | Orangenmousseline | Heurige* ACGLO

### HOLUNDERBLÜTEN

*Erdbeeren | Limettenschokolade* ACGHO

## DINNER IM SCHLOSS

### 4 GÄNGE

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

52

### 3 GÄNGE

*Suppe, Hauptgericht & Dessert nach Wahl  
aus unserem Dinner & Casino Menü*

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

<b>GEDECK</b>		4,5
<i>Walnuss- &amp; Wurzelbaguette   hausgemachtes Kräuteröl   Kräutersalz   Kürbiskernbutter Chilibutter   Trüffelbutter   Amuse-Bouche   Petits Fours <sup>AGH*</sup></i>		
<b>GEDECK LIGHT</b>		3
<i>Walnuss- &amp; Wurzelbaguette   hausgemachtes Kräuteröl   Kräutersalz   Kürbiskernbutter Chilibutter   Trüffelbutter <sup>AGH*</sup></i>		

## SUPPEN

<b>SPARGEL- SCHAUMSUPPE</b>	5,9
<i>Prosciutto-Grissini Bachkresse <sup>ACGLMO</sup></i>	



## VORSPEISEN

<b>GEMISCHTER SCHRANNENSALAT</b> (V)		9,9
<i>Paprika   Tomaten   Gurken   French Dressing <sup>CGHLMO</sup></i>		
<i>mit Riesengarnelen <sup>BGO</sup></i>	<b>PRO STK.</b>	+2,8
<i>mit 140 g Putentstreifen gegrillt <sup>G</sup></i>		+5,5
<i>mit 140 g Putentstreifen in Sweet Chili Sauce <sup>NL</sup></i>		+6

<b>GELIERTER TAFELSPITZ</b>		15
<i>Frühlingsboten-Champagnervinaigrette <sup>ACGLMO</sup></i>		

## SNACKS

<b>BEEF BURGER</b>	12
<i>Potato Wedges Cocktail Sauce <sup>ACGLMO</sup></i>	

<b>VEGGIE BURGER</b>	12
<i>Hirselaibchen Potato Wedges Cocktail Sauce <sup>ACGLMNO</sup></i>	

<b>CLUB SANDWICH</b>	12
<i>Potato Wedges Cocktail Sauce <sup>ACGLMNO</sup></i>	

<b>BRUSCHETTA</b>	9,9
<i>Tomate   Basilikumpesto <sup>ACGHLO</sup></i>	

## HAUPTSPESIEN

<b>MILCHKALB „RÜCKEN &amp; BACKERL“</b>		31
<i>Solospargel   Orangenmouseline   Heurige <sup>ACGLO</sup></i>		

<b>GNOCCHI HAUSGEMACHT</b> (V)		21
<i>Bärlauch   Ricotta   Schmortomaten <sup>ACGHLO</sup> auf Wunsch mit Rinderstreifen <sup>GLO</sup></i>		
		+7

<b>FILETSTEAK VOM WEIDERIND</b>	200 G	34
<i>Sauce Béarnaise   Potato Wedges <sup>CGLO</sup></i>		
<i>mit Riesengarnelen <sup>BGO</sup></i>	<b>PRO STK.</b>	+2,8
<i>mit gegrilltem Schrannengemüse</i>		+5

<b>WIENER KALBSSCHNITZEL</b>		19,9
<i>Petersilienkartoffeln   Preiselbeeren kalt gerührt <sup>ACG</sup></i>		

vegetarisches Gericht (V)

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

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

<b>FILETSPITZEN VOM WEIDERIND</b>		27
<i>Rahmsauce   Tagliatelle <sup>AGLMO</sup></i>		

## DESSERTS

HOLUNDERBLÜTEN <i>Erdbeeren   Limettenschokolade</i> <sup>ACGHO</sup>	11
WARMER MILCHRAHMSTRUDEL <i>mit Vanillesauce</i> <sup>ACGO</sup>	6 +1,5
SACHERTORTE <i>mit Schlagobers</i> <sup>ACGO</sup>	4,5
KAISERSCHMARR'N <i>mit Zwetschkenröster</i> <sup>ACGO</sup>	12,5

## DIGESTIF

GÖLLES	2 CL
QUITTENBRAND <i>43% vol.</i>	6,5
SAUBIRNENBRAND <i>43% vol.</i>	6
VOGELBEERBRAND <i>43% vol.</i>	12,5
ALTE ZWETSCHKE <i>40% vol.</i>	5,5
ALTER APFEL <i>40% vol.</i>	5
HIRSCHBIRNEN- BRAND <i>43% vol.</i>	4,5
MARILLENBRAND <i>43% vol.</i>	6
GESSLBERGER OBSTLER <i>40% vol.</i>	4,5
KRIECHERLBRAND <i>43% vol.</i>	5,5
GRAPPA	2 CL
ALEXANDER PLATINUM AMARONE <i>48% vol.</i>	9,9

## 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>	4,1
HEISSE SCHOKOLADE <sup>G</sup>	4,5
KANNE TEE <i>verschiedene Sorten</i>	3,6

## 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:*

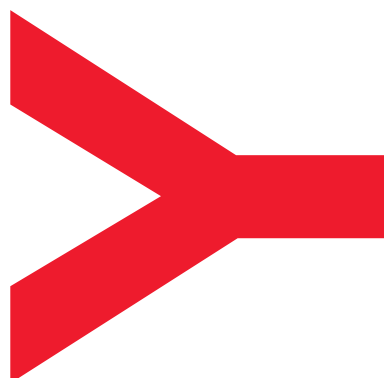
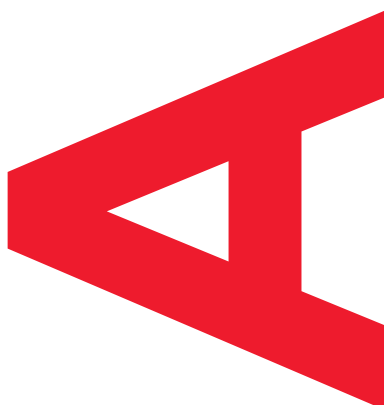
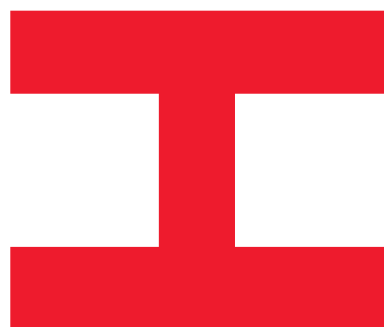
### GEMÜSEHÄNDLER

*Rupert Berger, Genuss Region Partner, Gemeinde Wals*

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

### METZGER

*Spezialitäten Baischer, Gd. Lochen*



## BIERSPEZIALITÄTEN

### STIEGL GUT WILDSHUT



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

## HOPFENLIMONADEN

<b>WILDSHUTER FLÜX</b> <i>Zitrone   Aronia</i>	0,25 L	7,5
---	--------	-----

## MINERALWASSER & SÄFTE

<b>RÖMERQUELLE</b> <i>prickelnd   still</i>	0,33 L	3,2
	0,75 L	5,7
<b>FRUCHTSAFTGETRÄNKE RAUCH</b> <i>Apfelsaft   Orangensaft   Marille   Johannisbeere Erdbeere   Mango   Multivitamin</i>	0,2 L	3,6
<b>FRUCHTSAFTGETRÄNKE RAUCH GESPRITZT</b> <i>mit Soda</i>	0,4 L	4,3

## LIMONADEN & ENERGY DRINKS

<b>FANTA</b>	0,33 L	3,8
<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> <i>Regular   Zero   Light</i>	0,33 L	3,8
<b>SCHWEPPE</b> <i>Bitter Lemon   Indian Tonic   Ginger Ale</i>	0,2 L	3,8
<b>RED BULL</b>	0,25 L	4,8

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

## BIERE

<b>KALTENHAUSENER 1475 PALE ALE</b> <sup>A</sup>	0,33 L	4,8
<i>fruchtig, hopfig, bitter</i>		
<b>STIEGL GOLDBRÄU</b> <sup>A</sup> <i>der Klassiker</i>	0,33 L	3,8
<b>STIEGL FREIBIER</b> <sup>A</sup> <i>alkoholfrei</i>	0,33 L	3,8
<b>EDELWEISS HEFEWEIZEN</b> <sup>A</sup>	0,33 L	3,8
<i>fruchtig mit Gewürznoten</i>		
<b>STIEGL RADLER</b> <sup>A</sup> <i>Zitrone</i>	0,33 L	3,8



# OFFENE WEINE

## WEISS

1/8 L

GRÜNER VELTLINER HIRSCHVERGNÜGEN 2020 ° 6,1  
12% vol. | Hirsch | Kammern | Kamptal DAC  
klassisch vom Löss | saftige Frucht | viel Würze

CHARDONNAY VOM BERG 2020 ° 5,9  
13% vol. | Karl Alphart | Traiskirchen | Thermenregion  
gelber Apfel & Grapefruit | voll | mineralisch

SAUVIGNON BLANC 2020 ° 5,9  
13% vol. | Tobias Zinniel | Mönchhof | BGLD  
grasige Noten | Stachelbeere | lebhaft

## ROSÉ

1/8 L

BIO ROSÉ VOM ZWEIGELT 2020 ° 5,9  
12% vol. | Weinberghof Fritsch | Kirchberg am Wagram | NÖ  
zartes Lachsrosa | frische Pflaumen | Sauerkirsche | erfrischend

## ROT

1/8 L

BLAUFRÄNKISCH RIED EDELGRUND 2018 ° 5,2  
13% vol. | Stieglmar | Gols | BGLD  
dunkles Rubinrot | Heidel- & Brombeere | fleischig | lang

MERLOT GABARINZA 2020 ° 6,4  
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

WEISSBURGUNDER RIED GAISBERG 2018 ° 35  
13% vol. | Heinrich Weixelbaum | Strass | Kamptal  
grüngelb | Wiesenräuter | Zitruszesten | saftig & elegant

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.*

