

# DIE YACHT

CASINO RESTAURANT VELDEN



## Dinner & Casino


<b>TUNA „EN DEUX“</b> Teriyaki & Tartare <small>A/C/D/G/L/N/O</small>	26
<small>ODER</small>	
<b>GELIERTER TAFELSPITZ</b> Krenmousse / Kernöl / Endivien <small>A/C/G/L/O</small>	19
<small>ODER</small>	
<b>CHIOGGIA RÜBEN TARTAR</b>  Gewürzstrudelblätter / Basilikum-Tofu <small>A/C/G/O</small>	17
<b>RINDSUPPE VOM ALMOCHSEN</b> Markknöderl / Karotten / Schnittlauch <small>A/C/G/L</small>	6
<small>ODER</small>	
<b>GETRÜFFELTER SELLERIESCHAUM</b> Oxtailravioli <small>A/C/G/L/O</small>	8
<small>ODER</small>	
<b>WEISSE TOMATENCREME</b>  Pesto-Oliven Tramezzini / Datterinifritt <small>A/C/G/H/O</small>	8
<b>DORADE ROYAL „CRISPY“</b> Trevisano-Risotto / Beurre Blanc / Rotweinlack <small>A/D/G/L/O</small>	32
<small>ODER</small>	
<b>GEWÜRZ ENTENBRUST „SOUS VIDE“</b> Apfelrotkrautduxelles / Entengrammerl Kartoffelknöderl / Orangenlack <small>A/C/G/L/O</small>	33
<small>ODER</small>	
<b>WEISSE POLENTA</b>  Wilder Radicchio / Himbeeressig / Ricotta <small>A/C/G/L/O</small>	26
<b>BLUTORANGE „MORO“</b> Valrhona Schokolade / Pistazie <small>A/C/G/H/O</small>	13
<small>ODER</small>	
<b>TOPFEN-NOUGATKNÖDEL</b> Krokantbrösel / Williamsbirne & -geist <small>A/C/G/H/O</small>	13

à la carte Menü/pro Person 62  
Gedeck pro Person 3,5

Vegetarisch   
leicht-saisonal-kreativ

<b>TARTARE</b> vom Premium Rind „klassisch“ <small>A/C/G/L/M/O</small> als Vorspeise	18
als Hauptspeise	26
<b>CARPACCIO</b> vom Rinderfilet „saisonell“ <small>A/C/G/O</small>	19
<b>RINDSUPPE</b> vom Angus Rind mit Einlage <small>A/C/G/L/O</small>	6
<b>STEAKS</b>	
<b>SURF &amp; TURF</b> 180g Rinderfiletsteak & 2 Riesen Garnelen	46
<b>FILETSTEAK</b> 250g vom Premium Rind	52
<b>RUMPSTEAK</b> 300g „Dry Aged Beef“	48
<b>RIB EYES STEAK</b> 300g „Dry Aged Beef“	48
<b>TOMAHAWK STEAK</b> ca. 1,2 kg „Dry Aged Beef“	129
<b>TOMAHAWK STEAK</b> ca. 450 g vom Kalb	55
<b>Alle Steaks servieren wir mit:</b> Sauce Bearnaise Rotweinsauce Saisonaem Schmor- & Röstgemüse Kartoffelpüree & Süßkartoffel-Chips <small>Allergene bei allen Steaks A/B/C/G/L/M/O/P</small>	
<b>WIENER SCHNITZEL</b> vom Kalbsrücken in Butterschmalz gebacken / Kartoffel-Gurkensalat Preiselbeeren & Zitrone <small>A/C/G/L/M/O</small>	28
<b>SCHOKOLADEN-SOUFFLÉ</b> hausgemachtes Vanilleeis & Mandel <small>A/C/G/H/O</small>	13
<b>CRÈME BRÛLÉE</b> mit frischen Beeren <small>A/C/G/H/O</small>	13

### Regional - Modern Art...

<b>CAESAR SALAD CARINTHIAN STYLE</b> Gailtaler Speck-Crunch, Bauernbrotchips Bergkäseflocken <small>A/C/G/O/P</small>	17
<b>KÄRNTNER QUELLWASSER BOUILLABAISSE</b> Eine Delikatesse! <small>A/C/D/L/O</small>	
als Vorspeise	15
als Hauptspeise	25
<b>WEISSE POLENTA</b> geschmorte Milchferkelbackerl „Iberico“ Gemüsewurzel / frischer Majoran <small>A/C/G/L/M/O</small>	28
 <i>Gailtaler weißer Landmais</i> - Spezialität meiner Patenschaft mit Sepp Brandstätter!	

Gedeck pro Person 3,5

### H<sub>2</sub>O - Spezial...

<b>ZARENLACHS-ROULETTE „EINE DELIKATESSE“</b> Erdäpfelmus / Kaviar / Creme fraîche <small>A/C/D/G/L/O</small>	26
<b>BISQUE DE HOMARD</b> halber Hummerschwanz / Armagnac <small>A/B/D/G/L/O</small>	22
<b>LOFOTEN JAKOBSMUSCHELN</b> Trevisano-Risotto / Rotweinlack <small>D/G/L/O/R</small>	36
<b>ATLANTIK STEINBUTT „GEANGELT“</b> à la Chef! <small>A/C/D/G/L/O</small>	46
<b>SPAGHETTINI „ALLA BUSARA“</b> Riesengarnelen / Tomaten Knoblauch / Süsse Chili <small>A/C/G/L/O</small>	18,9

Marcel J. Vanic - Executive Chef

**Slow Food & Cuisino**  
Die Cuisino-Restaurants setzen sich gemeinsam mit Slow Food für nachhaltige Landwirtschaft und regionale Geschmacksvielfalt der verwendeten Lebensmittel in Form von fördernden Patenschaften ein.

**CASINOS AUSTRIA**  
Das Erlebnis.

**Liebe Genießer,**  
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

Alle Preise in € / incl. gesetzlicher Steuern