

DIE YACHT

CASINO RESTAURANT VELDEN




Dinner & Casino

BIO LACHS „RAUCHIG“ Junge Erbsencreme / Kren / Kaviar <small>A/D/G/L/O</small>	20
<small>ODER</small>	
BEEF & EIERSCHWAMMERL TARTARE Creme fraîche / Petersilie <small>A/C/G/L/M/O</small>	23
<small>ODER</small>	
STUNDENEI  Sommertrüffel / Erdäpfel-Espuma / Kräutersalat <small>A/G/H/L/O</small>	18
KLEINER WIENER SUPPENTOPF „klassische Spezialität“ <small>A/C/G/H/L</small>	8
<small>ODER</small>	
BACHKRESSE SCHAUM knuspriges Brot / Fondue-Garnele <small>D/G/H/L</small>	9
<small>ODER</small>	
CONSOMMÉ DE LEGUMES  Crudité <small>L/O</small>	8
BRANZINOFILET Calamaretti-Risotto / Bouillabaisse-Schaum <small>A/C/D/G/L/O</small>	33
<small>ODER</small>	
SCHWEINSFILET & IBERICO-RIBS Eierschwammerl / Kartoffelcreme <small>A/C/G/L/O</small>	30
<small>ODER</small>	
RISOTTO POMODORI  Buffalino / Pesto / Granaflocken <small>A/C/G/H/O</small>	25
MARILLE BY MV! Topfen / Krokant / heiß-kalt <small>A/C/G/H/O</small>	13
<small>ODER</small>	
ERDBEER-MINZ „JELLY“ Valrhona Schoko / Vanille <small>A/C/G/H/O</small>	13
à la carte Menü/pro Person 52	
Gedeck pro Person 3,5	

Vegetarisch 
leicht-saisonal-kreativ

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

Regional - Modern Art...

CAESAR SALAD CARINTHIAN STYLE Gailtaler Speck-Crunch, Bauernbrotchips Bergkäseflocken <small>A/C/G/O/P</small>	17
KÄRNTNER QUELLWASSER BOUILLABAISSE Eine Delikatesse! <small>A/C/D/L/O</small>	
als Vorspeise	15
als Hauptspeise	25
WEISSE POLENTA 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

H₂O - Spezial...

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