


Dinner & Casino

JAKOBSMUSCHEL

mariniert und gebraten A/D/G/L/O/R

ODER

KALBSTAFELSPITZ GELEE

Frühlingsboten - Champagnervinaigrette A/C/G/L/M/O

ODER

VEGI - SPRING COCKTAIL

Früschestreifzug - Quer durchs Land! A/C/G/H/L/O 

MAISHENDERL CONSOMMÉ

Maimorchel-Kräuterpalatschinken A/C/G/H/L

ODER

SPARGEL SCHAUMSUPPE

Prosciutto Grissini /Bachkresse A/C/G/L/O

ODER

ESSENZ VON KÄRNTNER CHAMPIGNONS

Friskäseraviolini A/C/F/G/L/O 

KÄRNTNER LAX'N „ZART GEGART“

Spargel-Kartoffeleintopf „modern Art“ A/C/D/G/L/O

ODER

MILCHKALB „RÜCKEN & BACKERL“

Solospargel / Orangenmousseline / Heurige A/C/G/L/O

ODER

HEIMISCHER SPARGEL

Klassisch & Tempura A/C/G/L/O 

PORTWEIN HERZKIRSCHEN

Sauerrahmeis / Knusper-Mikado A/C/G/H/O


ODER

HOLUNDERBLÜTEN

Erdbeeren / Limettenschokolade A/C/G/H/O

Vegetarisch 

leicht-saisonal-kreativ


Marcel J. Vanic - Executive Chef


CASINOS AUSTRIA

Das Erlebnis.