




# Dinner & Casino

ERNTEN GUT- ALLES GUT!

<b>MAGNUM VON DER BACHFORELLE</b> Gartengurke / Kaviar / Crème fraîche A/C/D/G/L/O ODER	26
<b>VITELLO TONNATO „MODERN STYLE“</b> Rosa Milchkalb / Sushi Tuna A/C/D/G/L/N/L/O ODER	26
<b>CAESAR SALAD</b>  Bauernbrot-Crunch / Steinpilzmousse A/C/F/G/M/O	24
<b>BEEF TEA</b> flaumige Grieß-Roulettekugel / Schnittlauch A/C/L/O ODER	9
<b>STEINPILZSCHAUMSUPPE</b> Petersilie / Croûtons A/C/G/O ODER	9
<b>„ANDALUSISCHE“ GAZPACHO</b>  Olivencrème-Crostini „nero“ A/C/L/O	9
<b>BRANZINO</b> Paradeiserflocken / Artischockencreme D/G/L/O ODER	37
<b>DRY AGED ENTRECÔTE „DOUBLE TRANCHEN“</b> Vegi-Pürees / Sommertrüffel / Rotwein A/C/G/L/O ODER	39
<b>ZUCKERMAIS - POLENTA „EINE VARIATION“</b>  in verschiedenen Konsistenzen A/C/G/L/O	37
<b>CREMIGES TOPFENTÖRTCHEN</b> Himbeeren / weisses Pfirsichmark A/C/G/H/O ODER	13
<b>FROZEN VANILLE ESPRESSO</b> Schokopralinensoufflé / Edbeercoulis A/C/G/H/O	13

à la carte Menü/pro Person 69  
Gedeck pro Person 4

Menüänderungen sind mit Aufpreisen verbunden,  
unser Serviceteam berät Sie gerne.

**Vegetarisch**   
leicht-saisonal-kreativ

## Irish Hereford Prime Beef



<b>TARTARE</b> vom Premium Rind „klassisch“ A/C/G/L/M/O als Vorspeise	22
als Hauptspeise	30
<b>CARPACCIO</b> vom Rinderfilet „saisonell“ A/C/G/O	22
<b>RINDSUPPE</b> vom Angus Rind mit Einlage A/C/G/L/O	9
<b>STEAKS</b>	
<b>SURF &amp; TURF</b> 160g Rinderfiletsteak „Premium Beef“ & 3 Tiger-Garnelen	54
<b>FILETSTEAK</b> 250g vom Premium Rind	69
<b>RUMPSTEAK</b> 300g „Hereford Prime Beef“	50
<b>RIB EYE STEAK</b> 300g „Hereford Prime Beef“	52
<b>T-BONE STEAK</b> ca. 550-650g „Hereford Prime Beef“	79
<b>MILCHKALBSRÜCKEN STEAK</b> 250 g „Peter's Farm“	56
<b>Alle Steaks servieren wir mit:</b> Sauce Bearnaise Rotweinsauce Saisonaem Schmor- & Röstgemüse Kartoffelpüree & Süßkartoffel-Chips Allergene bei allen Steaks A/B/C/G/L/M/O/P	
<b>RINDERFILETSPITZEN ROULETTE</b> „Bourguignon“ Gemüsewurzeln / Trüffel-Erdäpfelcreme G/L/M/O	39
<b>TOMAHAWK STEAK</b> ca. 400-450g  <b>DUROC</b> Sweet-Chili-Senf-kaviarlack Schalottenmarmelade A/G/L/M/N/O	44
<b>WIENER SCHNITZEL</b> vom Kalbsrücken in Butterschmalz gebacken / Kartoffel-Gurkensalat Preiselbeeren & Zitrone A/C/G/L/M/O	33

gerne für Sie



1 L Karaffe € 3,5

## Signature Dish(es)...

<b>Reib über WILDLACHS</b> Kaviar-Bubbles / Knusperkracker A/C/D/G/O	26	<b>SEESAIBLINGFILET „CONFIERT“</b> Kaviar-Beurre Blanc / Kartoffelschaum A/D/G/L/O/R	42
<b>CEASAR SALAD „ROULETTE“</b> Speck-Crunch / Granaflocken <sup>24M</sup> / Roggenchips A/C/G/O/P	18	<b>TIROLER ALPENGARNELE &amp; KANADISCHE JAKOBSMUSCHEL „GEFLÄMMT“</b> geröstete Karfiolcreme / Garnelenschaum A/B/D/G/L/O/R	45
<b>BISQUE DE HOMARD</b> King Prawn Cake / Armagnac A/B/D/G/L/O	22	<b>TIRAMISÙ „EINE ÜBERRASCHUNG“</b> Mascarpone / Espresso / Biscotti / Schoko A/C/G/H/O	14
<b>BOUILLABAISE „AT IT'S BEST“</b> Rouille-Crostini / Safran-Chip A/C/D/L/O	16	<b>CRÈME BRÛLÉE „KLASSISCH“</b> frische Beeren A/C/G/H/O	14
als Vorspeise	26		
als Hauptspeise			

Gedeck pro Person 4

Marcel J. Vanic - Executive Chef

**CASINOS AUSTRIA**  
Das Erlebnis.



**SCAN ME if you like!**

What's up at the Yacht?  
Infos / Dish(es) / Photos / Tip's...

**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