

WINTER FRÜHLING SEEESSSPIELE SOMMER SPÄTSOMMER HERBST FESTTAGE

## Dinner &amp; Casino

ALLES(S) KRAUT-, RÜBEN UND MEE(h)R!

## YELLOW FIN TUNA „EN DEUX“

Teriyaki / Tartare / Wasabi-Mayo / Cracker A/C/D/G/L/N/O  
ODER

28

## ANGUS TAFELSPITZ „GELIERTE GALETTE“

Endivien / Erdäpfel / Kren / Kernölkaviar A/C/G/L/O

24

ODER

## RÜBEN &amp; RETTICH „PICKLED“

Feta-Crumbles / Pani Puri / Portulak A/C/G/M/N/O



21

## RINDSSUPPE VOM ALMOCHSEN

Kaspressknödel / Schnittlauch-Mikado A/C/G/L/O

9

ODER

## SAUERKRAUTSCHAUMSUPPE „HOLZBOTTICH“

Blunzentascherl / frischer Majoran A/C/G/L/O

9

ODER

## WINTER-TOMATENSUPPE „WEISS“

Pesto-Oliven-Tramezzini A/C/G/H/O



9

## ZANDER „KROSS“

Signature Dish(es)...  
Semmelkren de luxe / Rote Rübe A/D/G/L/O

30

ODER

## GEWÜRZ ENTENBRUST „SOUS VIDE“

Rotkrautcrème / Grammerl / Erdäpfelschnitte A/C/G/L/O

35

ODER

## WEISSE KÄRNTNER POLENTA „SEPP BRANDSTÄTTER“

Wilder Radicchio / Trevisiano / Himbeeressig A/C/G/L/O

27



## GEWÜRZ-TOPFEN-KROKANTKNÖDERL

Boskoop-Apfelstrudelsauce / Rum-Rosineneis A/C/G/H/O

13

ODER

## SCHOKOLADE-KAFFEE-VANILLE

Malfy-Blutorange 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-saisonale-kreativ

## TARTARE vom Premium Rind „klassisch“ A/C/G/L/M/O

21

als Vorspeise

29

als Hauptspeise

## CARPACCIO vom Rinderfilet „saisonell“ A/C/G/O

19

## RINDSUPPE vom Angus Rind mit Einlage A/C/G/L/O

9

## STEAKS

## SURF &amp; TURF

180g Rinderfiletsteak &amp; 2 Riesen Garnelen

48

## FILETSTEAK 250g vom Premium Rind

55

## RUMPSTEAK 300g „Dry Aged Beef“

49

## RIB EYE STEAK 300g „Dry Aged Beef“

49

## TOMAHAWK STEAK ca. 1,2 kg „Dry Aged Beef“

129

## TOMAHAWK STEAK ca. 450 g vom Kalb

57

## Alle Steaks servieren wir mit:

Sauce Bearnaise

Rotweinsauce

Saisonalem Schmor- &amp; Röstgemüse

Kartoffelpüree &amp; Süßkartoffel-Chips

Allergene bei allen Steaks A/B/C/G/L/M/O/P



## TOMAHAWK STEAK ca. 350g

39

Sweet-Chili-Senfkaviarlack

Schalottenmarmelade A/G/L/M/N/O

## WIENER SCHNITZEL vom Kalbsrücken

in Butterschmalz gebacken / Kartoffel-Gurkensalat

29

Preiselbeeren &amp; Zitrone A/C/G/L/M/O

## Roter Rüben WILDLACHS

Kaviar-Bubbles / Knusperkracker A/C/D/G/O

26

## LOUP DE MER ECO

Calamars / Sépia / Polpo A/D/G/L/O/R

44

## CEASAR SALAD „ROULETTE“

Speck-Crunch / Granaflocken<sup>24M</sup> / Roggenchips A/C/G/O/P

17

## TIROLER ALPENGARNELE &amp;

## KANADISCHE JAKOBSMUSCHEL „GEFLÄMMT“

39

geröstete Karfiolcrème / Garnelenschaum A/B/D/G/L/O/R

## BISQUE DE HOMARD

King Prawn Cake / Armagnac A/B/D/G/L/O

22

## TIRAMISÙ „EINE ÜBERRASCHUNG“

Mascarpone / Espresso / Biscotti / Schoko A/C/G/H/O

14

## BOUILLABAISE „AT IT'S BEST“

Rouille-Crostini / Safran-Chip A/C/D/L/O

15

## CRÉME BRÛLÉE „KLASSISCH“

frische Beeren A/C/G/H/O

14

## Signature Dish(es)...



SCAN ME

leicht-saisonale-kreativ

## LOUP DE MER ECO

Calamars / Sépia / Polpo A/D/G/L/O/R

44

## TIROLER ALPENGARNELE &amp;

## KANADISCHE JAKOBSMUSCHEL „GEFLÄMMT“

39

geröstete Karfiolcrème / Garnelenschaum A/B/D/G/L/O/R

## BISQUE DE HOMARD

King Prawn Cake / Armagnac A/B/D/G/L/O

22

## TIRAMISÙ „EINE ÜBERRASCHUNG“

Mascarpone / Espresso / Biscotti / Schoko A/C/G/H/O

14

## BOUILLABAISE „AT IT'S BEST“

Rouille-Crostini / Safran-Chip A/C/D/L/O

15

## CRÉME BRÛLÉE „KLASSISCH“

frische Beeren A/C/G/H/O

14

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