

WINTER FRÜHLING SEEESPIELE SOMMER SPÄTSOMMER HERBST FESTTAGE

Dinner & Casino

ALLES(S) KRAUT-, RÜBEN UND MEE(h)R!

YELLOW FIN TUNA „EN DEUX“ Teriyaki / Tartare / Wasabi-Mayo / Cracker <small>A/C/D/G/L/N/O</small> ODER	28
ANGUS TAFELSPITZ „GELIERTE GALETTE“ Endivien / Erdäpfel / Kren / Kernölkaviar <small>A/C/G/L/O</small> ODER	24
RÜBEN & RETTICH „PICKLED“ Feta-Crumbles / Pani Puri / Portulak <small>A/C/G/M/N/O</small>	21
RINDSSUPPE VOM ALMOCHSEN Kaspressknödel / Schnittlauch-Mikado <small>A/C/G/L/O</small> ODER	9
SAUERKRAUTSCHAUMSUPPE „HOLZBOTTICH“ Blunzentascherl / frischer Majoran <small>A/C/G/L/O</small> ODER	9
WINTER-TOMATENSUPPE „WEISS“ Pesto-Oliven-Tramezzini <small>A/C/G/H/O</small>	9
ZANDER „KROSS“ <small>Signature Dish(es)...</small> Semmelkren de luxe / Rote Rübe <small>A/D/G/L/O</small> ODER	30
GEWÜRZ ENTENBRUST „SOUS VIDE“ Rotkrautcrème / Grammerl / Erdäpfelschnitte <small>A/C/G/L/O</small> ODER	35
WEISSE KÄRNTNER POLENTA „SEPP BRANDSTÄTTER“ Wilder Radicchio / Trevisiano / Himbeeressig <small>A/C/G/L/O</small>	27
GEWÜRZ-TOPFEN-KROKANTKNÖDERL Boskoop-Apfelstrudelsauce / Rum-Rosineneis <small>A/C/G/H/O</small> ODER	13
SCHOKOLADE-KAFFEE-VANILLE Malfy-Blutorange <small>A/C/G/H/O</small>	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



TARTARE vom Premium Rind „klassisch“ <small>A/C/G/L/M/O</small> als Vorspeise als Hauptspeise	21 29
CARPACCIO vom Rinderfilet „saisonell“ <small>A/C/G/O</small>	19
RINDSUPPE vom Angus Rind mit Einlage <small>A/C/G/L/O</small>	9
STEAKS	
SURF & TURF 180g Rinderfiletsteak & 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- & Röstgemüse
Kartoffelpüree & Süßkartoffel-Chips

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

TOMAHAWK STEAK ca. 350g DUROC Sweet-Chili-Senf-kaviarlack Schalottenmarmelade <small>A/G/L/M/N/O</small>	39
--	----

WIENER SCHNITZEL vom Kalbsrücken in Butterschmalz gebacken / Kartoffel-Gurkensalat Preiselbeeren & Zitrone <small>A/C/G/L/M/O</small>	29
--	----

Signature Dish(es)...



ROTER ÜBEN WILDLACHS Kaviar-Bubbles / Knuspercracker <small>A/C/D/G/O</small>	26
CEASAR SALAD „ROULETTE“ Speck-Crunch / Granaflocken ^{24M} / Roggenchips <small>A/C/G/O/P</small>	17
BISQUE DE HOMARD King Prawn Cake / Armagnac <small>A/B/D/G/L/O</small>	22
BOUILLABAISE „AT IT'S BEST“ Rouille-Crostini / Safran-Chip <small>A/C/D/L/O</small> als Vorspeise als Hauptspeise	15 25

LOUP DE MER ECO Calamars / Sépia / Polpo <small>A/D/G/L/O/R</small>	44
TIROLER ALPENGARNELE & KANADISCHE JAKOBSMUSCHEL „GEFLÄMMT“ geröstete Karfiolcrème / Garnelenschaum <small>A/B/D/G/L/O/R</small>	39
TIRAMISÙ „EINE ÜBERRASCHUNG“ Mascarpone / Espresso / Biscotti / Schoko <small>A/C/G/H/O</small>	14
CRÈME BRÛLÉE „KLASSISCH“ frische Beeren <small>A/C/G/H/O</small>	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