




## Dinner & Casino

ES(S) BLÜHT, SPRIEBT & GEDEIHT!

<b>BACHSAIBLING „GEBEIZT“</b> Gurke / Gin / Kaviar-Blini <small>A/C/D/G/O</small>	27
ODER	
<b>BEEF TARTAR „ROULETTEKUGEL“</b> <small>Signature Dish(es)...</small> Grana / Kapuzinerkresse / Pani Puri <small>A/C/G/L/M/O</small>	23
ODER	
<b>OCHSENMAUL-PARADEISER „JAHRGANG 2024“</b>  Frühlingsboten aus Wald, Wiese & Feld <small>A/C/L/G/M/O/P</small>	24
ODER	
<b>KLARE MAISHENDERLSUPPE</b> Schnittlauchcrêpe / Blüte / Gemüsewurzel <small>A/C/G/H/L</small>	9
ODER	
<b>BÄRLAUCHSCHAUM</b> Selchfleischnuderl / Sauerteigcroûtons <small>A/C/G/L/O</small>	9
ODER	
<b>CONSOMMÉ DE LEGUMES</b>  Crudités <small>L/O</small>	9
ODER	
<b>KÄRNTNER LAX'N „KONFIERT“</b> Erbsencrème / Spargel / Saiblingskaviar <small>A/C/D/G/L/O</small>	35
ODER	
<b>MILCHFERKEL x2 „KRONE &amp; BAUCH“</b> Spitzkraut / Grammerl / Cipolline / Knödel <small>A/C/G/L/O</small>	34
ODER	
<b>SOLOSPARGEL „GRÜN - WEISS“</b>  Klassisch & Tempura <small>A/C/G/L/O</small>	28
ODER	
<b>PIÑA COLADA „ÜBERRASCHUNG“</b> Gewürz-Ananas / Mallorca Mandel <small>A/C/G/H/O</small>	13
ODER	
<b>MOHN &amp; WEISSE SCHOKOLADE „EIN KNÖDERL“</b> Cassis / Tahiti-Vanille / Eis <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

## Dry aged Beef



<b>TARTARE</b> vom Premium Rind „klassisch“ <small>A/C/G/L/M/O</small> als Vorspeise	19
als Hauptspeise	29
<b>CARPACCIO</b> vom Rinderfilet „saisonell“ <small>A/C/G/O</small>	19
<b>RINDSUPPE</b> vom Angus Rind mit Einlage <small>A/C/G/L/O</small>	8
<b>STEAKS</b>	
<b>SURF &amp; TURF</b> 180g Rinderfiletsteak & 2 Riesen Garnelen	48
<b>FILETSTEAK</b> 250g vom Premium Rind	55
<b>RUMPSTEAK</b> 300g „Dry Aged Beef“	49
<b>RIB EYE STEAK</b> 300g „Dry Aged Beef“	49
<b>TOMAHAWK STEAK</b> ca. 1,2 kg „Dry Aged Beef“	129
<b>TOMAHAWK STEAK</b> ca. 450 g vom Kalb	57

### Alle Steaks servieren wir mit:

Sauce Bearnaise  
Rotweinsauce  
Saisonaem Schmor- & Röstgemüse  
Kartoffelpüree & Süßkartoffel-Chips

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

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

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

## Signature Dish(es)...



<b>Reis WILDLACHS</b> Kaviar-Bubbles / Knusperkracker <small>A/C/D/G/O</small>	26	<b>LOUP DE MER</b> <small>ECO</small> Calamars / Sépia / Polpo <small>A/D/G/L/O/R</small>	44
<b>CEASAR SALAD „ROULETTE“</b> Speck-Crunch / Granaflocken <sup>24M</sup> / Roggenchips <small>A/C/G/O/P</small>	17	<b>TIROLER ALPENGARNELE &amp; KANADISCHE JAKOBSMUSCHEL „GEFLÄMMT“</b> geröstete Karfiolcrème / Garnelenschaum <small>A/B/D/G/L/O/R</small>	39
<b>BISQUE DE HOMARD</b> King Prawn Cake / Armagnac <small>A/B/D/G/L/O</small>	22	<b>KAFFEEBOHNE „WHITE ARABICA“</b> Espresso-Martini-Shot / Orangengel <small>A/C/G/H/O</small>	18
<b>BOUILLABAISE „AT IT'S BEST“</b> Rouille-Crostini / Safran-Chip <small>A/C/D/L/O</small>	15 als Vorspeise 25 als Hauptspeise	<b>CRÈME BRÛLÉE TARTELETTE „ON FIRE“</b> Crème Brûlée-Mandel <small>A/C/G/H/O</small>	15

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