




# Dinner & Casino

ES(S) BLÜHT, SPRIEBT & GEDEIHT!

<b>BACHSAIBLING „GEBEIZT“</b> Gurke / Gin / Kaviar-Blini <small>A/C/D/G/O</small>	27
<small>ODER</small>	
<b>BEEF TARTAR „ROULETTEKUGEL“</b> Grana / Kapuzinerkresse / Pani Puri <small>A/C/G/L/M/O</small>	23
<small>ODER</small>	
<b>OCHSENMAUL-PARADEISER „JAHRGANG 2024“</b>  Frühlingsboten aus Wald, Wiese & Feld <small>A/C/L/G/M/O/P</small>	24
<hr style="width: 10%; margin-left: 0;"/>	
<b>KLARE MAISHENDERLSUPPE</b> Schnittlauchcrêpe / Blüte / Gemüsewurzel <small>A/C/G/H/L</small>	9
<small>ODER</small>	
<b>BÄRLAUCHSCHAUM</b> Selchfleischnuderl / Sauerteigcroûtons <small>A/C/G/L/O</small>	9
<small>ODER</small>	
<b>CONSOMMÉ DE LEGUMES</b>  Crudités <small>L/O</small>	9
<hr style="width: 10%; margin-left: 0;"/>	
<b>KÄRNTNER LAX'N „KONFIERT“</b> Erbsencrème / Spargel / Saiblingskaviar <small>A/C/D/G/L/O</small>	35
<small>ODER</small>	
<b>MILCHFERKEL x2 „KRONE &amp; BAUCH“</b> Spitzkraut / Grammerl / Cipolline / Knöderl <small>A/C/G/L/O</small>	34
<small>ODER</small>	
<b>SOLOSPARGEL „GRÜN - WEISS“</b>  Klassisch & Tempura <small>A/C/G/L/O</small>	28
<hr style="width: 10%; margin-left: 0;"/>	
<b>PIÑA COLADA „ÜBERRASCHUNG“</b> Gewürz-Ananas / Mallorca Mandel <small>A/C/G/H/O</small>	13
<small>ODER</small>	
<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

## Irish Hereford Prime Beef

<b>TARTARE</b> vom Premium Rind „klassisch“ <small>A/C/G/L/M/O</small> als Vorspeise	22
als Hauptspeise	30
<b>CARPACCIO</b> vom Rinderfilet „saisonell“ <small>A/C/G/O</small>	22
<hr style="width: 10%; margin-left: 0;"/>	
<b>RINDSUPPE</b> vom Angus Rind mit Einlage <small>A/C/G/L/O</small>	9
<hr style="width: 10%; margin-left: 0;"/>	
<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 <small>Allergene bei allen Steaks A/B/C/G/L/M/O/P</small>	
<b>RINDERFILETSPITZEN ROULETTE</b> „Bourguignon“ Gemüsewurzeln / Trüffel-Erdäpfelcrème <small>G/L/M/O</small>	39
<hr style="width: 10%; margin-left: 0;"/>	
<b>TOMAHAWK STEAK</b> ca. 400-450g  <b>DUROC</b> Sweet-Chili-Senf-kaviarlack Schalottenmarmelade <small>A/G/L/M/N/O</small>	44
<hr style="width: 10%; margin-left: 0;"/>	
<b>WIENER SCHNITZEL</b> vom Kalbsrücken in Butterschmalz gebacken / Kartoffel-Gurkensalat Preiselbeeren & Zitrone <small>A/C/G/L/M/O</small>	33



## Signature Dish(es)...



<b>Reibwurst WILDLACHS</b> Kaviar-Bubbles / Knusperkracker <small>A/C/D/G/O</small>	26	<b>SEESAIBLINGFILET „CONFIERT“</b> Kaviar-Beurre Blanc / Kartoffelschaum <small>A/D/G/L/O/R</small>	42
<b>CEASAR SALAD „ROULETTE“</b> Speck-Crunch / Granaflocken <sup>24M</sup> / Roggenchips <small>A/C/G/O/P</small>	18	<b>TIROLER ALPENGARNELE &amp; KANADISCHE JAKOBSMUSCHEL „GEFLÄMMT“</b> geröstete Karfiolcrème / Garnelenschaum <small>A/B/D/G/L/O/R</small>	45
<hr style="width: 10%; margin-left: 0;"/>			
<b>BISQUE DE HOMARD</b> King Prawn Cake / Armagnac <small>A/B/D/G/L/O</small>	22	<b>TIRAMISÙ „EINE ÜBERRASCHUNG“</b> Mascarpone / Espresso / Biscotti / Schoko <small>A/C/G/H/O</small>	14
<b>BOUILLABAISE „AT IT'S BEST“</b> Rouille-Crostini / Safran-Chip <small>A/C/D/L/O</small>	16 26	<b>CRÈME BRÛLÉE „KLASSISCH“</b> frische Beeren <small>A/C/G/H/O</small>	14
<small>als Vorspeise</small>			
<small>als Hauptspeise</small>			

Gedeck pro Person 4

Marcel J. Vanic - Executive Chef



**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