

Dinner & Casino

HEISSE SE(E)NSUCHT!

R^{über}ubien WILDLACHS Erbsencrème / Erbsenkresse / Kren / Bubbles A/D/G/L/O	27
ODER	
KNUSPER KALBSTARTARE „ROULETTEKUGEL“ Eierschwammerlmousse-Galette A/C/G/H/L	26
ODER	
BURRATA „EINE DELIKATESSE“  Capri's Tomatenkult / Basilikum / Balsamico ^{10Y} A/G/H	23
PARADEISERCONSOMMÉ Ricotta-Schlutzkrapferl / Basilikum A/C/G/L/O	9
ODER	
GARTENGURKE & GREEK YOGURT „À LA SOUP“ Fondue Garnele & Gin A/B/C/G/O	9
ODER	
BUTTERKOHLRABISCHAUM  Sommertrüffel / Croûtons A/C/G/O	9
BACHSAIBLING „KONFIERT“ Ofendatterini / Tomatenschaum / Basilikum D/G/L/O	36
ODER	
MILCHKALBSTAFELSPITZ „ROSA“ Eierschwammerl / Riesling / Petersilie A/C/G/L/M/O	37
ODER	
KÄRNTNER PILZ „VARIATION“  Soufflierte Erdäpfelschnitte / Kräuter dip A/C/G/O	27
MARILLE BY MV! Topfen / Krokant / heiß-kalt A/C/G/H/O	13
ODER	
LIMETTENSCHOKOLADE & ERDBEEREN „ANDERS“ a la Caipirinha! 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

gerne für Sie



1 L Karaffe € 3,5

Irish Hereford Prime Beef

TARTARE vom Premium Rind „klassisch“ A/C/G/L/M/O als Vorspeise	22
als Hauptspeise	30
CARPACCIO vom Rinderfilet „saisonell“ A/C/G/O	22
RINDSUPPE vom Angus Rind mit Einlage A/C/G/L/O	9
STEAKS	
SURF & TURF 160g Rinderfiletsteak „Premium Beef“ & 3 Tiger-Garnelen	54
FILETSTEAK 250g vom Premium Rind	69
RUMPSTEAK 300g „Hereford Prime Beef“	50
RIB EYE STEAK 300g „Hereford Prime Beef“	52
T-BONE STEAK ca. 550-650g „Hereford Prime Beef“	79
MILCHKALBSRÜCKEN STEAK 250 g „Peter's Farm“	56
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	
RINDERFILETSPITZEN ROULETTE „Bourguignon“ Gemüsewurzeln / Trüffel-Erdäpfelcrème G/L/M/O	39
TOMAHAWK STEAK ca. 400-450g  DUROC Sweet-Chili-Senf kaviarlack Schalottenmarmelade A/G/L/M/N/O	44
WIENER SCHNITZEL vom Kalbsrücken in Butterschmalz gebacken / Kartoffel-Gurkensalat Preiselbeeren & Zitrone A/C/G/L/M/O	33

Signature Dish(es)...

R^{über}ubien WILDLACHS Kaviar-Bubbles / Knusperkracker A/C/D/G/O	27	SEESAIBLINGFILET „CONFIERT“ Kaviar-Beurre Blanc / Kartoffelschaum A/D/G/L/O/R	42
CEASAR SALAD „ROULETTE“ Speck-Crunch / Granaflocken ^{24M} / Roggenchips A/C/G/O/P	18	TIROLER ALPENGARNELE & KANADISCHE JAKOBSMUSCHEL „GEFLÄMMT“ geröstete Karfiolcrème / Garnelenschaum A/B/D/G/L/O/R	45
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	16	CRÈME BRÛLÉE „KLASSISCH“ 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