

WINTER FRÜHLING SEEESSSPIELE SOMMER SPÄTSOMMER HERBST FESTTAGE

Dinner & 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 & RETTICH „PICKLED“

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

21

RINDSSUPPE VOM ALMOCHSEN

Kaspresknödel / 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-saisonal-kreativ



gerne für Sie

1 L Karaffe € 3,5

Signature Dish(es)...

Roter Rogen WILDLACHS

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

26

CEASAR SALAD „ROULETTE“

Speck-Crunch / Granaflocken^{24M} / Roggenchips A/C/G/O/P

17

BISQUE DE HOMARD

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

22

BOUILLABAISE „AT IT'S BEST“

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

15

als Vorspeise

25

als Hauptspeise

LOUP DE MER ECO

Calamars / Sépia / Polpo A/D/G/L/O/R

44

TIROLER ALPENGARNELE & KANADISCHE JAKOBSMUSCHEL „GEFLÄMMT“

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

39

TIRAMISÙ „EINE ÜBERRASCHUNG“

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

14

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...

Dry aged Beef



TARTARE vom Premium Rind „klassisch“ A/C/G/L/M/O
als Vorspeise
als Hauptspeise

21

29

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

19

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

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

Sweet-Chili-Senfkaviarlack

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

39

WIENER SCHNITZEL vom Kalbsrücken
in Butterschmalz gebacken / Kartoffel-Gurkensalat

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

29

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