

Dinner & Casino

ALLES(S) KRAUT-, RÜBEN UND MEE(h)R!

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



<b>TARTARE</b> vom Premium Rind „klassisch“ <small>A/C/G/L/M/O</small> als Vorspeise als Hauptspeise	21 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>	9
<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
<b>Alle Steaks servieren wir mit:</b> Sauce Bearnaise Rotweinsauce Saisonalem Schmor- & Röstgemüse Kartoffelpüree & Süßkartoffel-Chips <small>Allergene bei allen Steaks A/B/C/G/L/M/O/P</small>	
<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>Roter RÜBEN WILDLACHS</b> Kaviar-Bubbles / Knuspercracker <small>A/C/D/G/O</small>	26	<b>LOUP DE MER ECO</b> 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 / Garnelenschäum <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>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> als Vorspeise als Hauptspeise	15 25	<b>CRÈME BRÛLÉE „KLASSISCH“</b> 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