

Dinner & Casino

HEISSE SE(E)NSUCHT!

R^{oter}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



TARTARE vom Premium Rind „klassisch“ A/C/G/L/M/O als Vorspeise	21
als Hauptspeise	29
CARPACCIO vom Rinderfilet „saisonell“ A/C/G/O	19
RINDSUPPE vom Angus Rind mit Einlage A/C/G/L/O	8
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-Senf kaviarlack 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
--	----

Signature Dish(es)...



R^{oter}WILDLACHS Kaviar-Bubbles / Knusperkracker A/C/D/G/O	27
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 25

als Vorspeise
als Hauptspeise

Gedeck pro Person 4

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

Marcel J. Vanic – Executive Chef



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