

Dinner & Casino

JETZT WIRD'S BUNT!

OKTOPUS „EN DEUX“ Carpaccio / Mousse / Sepia-Crunch A/C/G/L/O/R	28
ODER	
BRESAOLA-TORTELLINI „NO PASTA“ Rucola / Frischkäse / Balsamico ^{10Y} A/C/G/H/O	26
ODER	
GRANA PADANO & WALNUSS „ANDERS“ Trevisiano / Portulak / Himbeeressig A/C/G/H/O	24
BOUILLABAISESCHAUM MV! Safran-Cracker A/B/C/D/L/O	9
ODER	
LEICHTES KRENSUPPERL Bauchspeckchips / Gemüse / Croûtons A/C/D/G/L/O	9
ODER	
MUSKATKÜRBISSUPPE Pignoli / Steireröl / Bauernbrotkrusteln A/C/G/O	9
WALLER „WEISS“ Erdäpfel-Specksud / roter Röstzwiebel A/C/G/L/M/O	35
ODER	
BIO ENTE „VOM LINDLHOF“ IM GANZEN GEBRATEN Rotkrautcrème / Grammerl / Kartoffelknödel A/C/G/L/O	36
ODER	
HOKKAIDO-QUICHE geräucherter Ricotta / Kürbiskerne / Pignoli A/C/G/L/O	28
DESIGN SCHOKOBANANE Eis / Crispie's / Popcorn A/C/G/H/O Signature Dish(es)...	13
ODER	
ALEXANDERBIRNE Nougat / Topfen / Bourbon Vanille 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 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 DUROC 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)...



Reb R WILDLACHS Kaviar-Bubbles / Knuspercracker 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 25

als Vorspeise
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
CRÈME BRÛLÉE „KLASSISCH“ frische Beeren A/C/G/H/O	14

Gedeck pro Person 4

Marcel J. Vanic – Executive Chef



SCAN ME if you like!
What's up at the Yacht ?
Infos / Dish(es) / Photos / Tip's...

CASINOS AUSTRIA
Das Erlebnis.

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