




# DIE YACHT

CASINO RESTAURANT VELDEN



## Dinner & Casino

<b>KARFIOL &amp; HUMMERBISQUE</b> Fondue-Garnele / Portulak / Pignoli <small>A/B/C/D/G/L/O</small>	26
<small>ODER</small>	
<b>HIRSCHKALBSCARPACCIO</b> Walnuss / Honig / Aronjabeeren / Selleriepürée <small>A/G/H/L/O</small>	24
<small>ODER</small>	
<b>PARMESANMOUSSE</b>  Trevisiano / Himbeeressig / Tramezzini <small>A/C/G/H/O</small>	18
<b>ENTENCONSOMMÉ</b> Gemüsewurzeln / Pasta <small>A/C/G/H/L/O</small>	9
<small>ODER</small>	
<b>TOPINAMBURSCHAUM „GETRÜFFELT“</b> Tartare Crostini / Topichips <small>A/C/G/L/O</small>	9
<small>ODER</small>	
<b>EDELKASTANIENSUPPE</b>  Rotkrauttascherl / weisser Portwein <small>A/C/G/O</small>	9
<b>EISMEER SAIBLING</b> Beilagen <small>A/C/D/G/L/O</small>	34
<small>ODER</small>	
<b>DRY AGED ENTRECÔTE „DOUBLE“</b> Bohnen-Cassoulet / Süßkartoffel <small>A/C/G/L/M/O</small>	39
<small>ODER</small>	
<b>SPINAT-TALEGGIO STRUDEL</b>  Mohn / Ofendatterini / Oliven <small>A/C/G/L/N/O</small>	24
<b>WEIHNACHTS CRÈME BRÛLÉE</b> Mandarine / Granatapfel / Mandelbaum <small>A/C/G/H/O</small>	13
<small>ODER</small>	
<b>LEBKUCHEN-APFELKNÖDERL „GEBACKEN“</b> Honig-Mandeleis / Glühwein <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	19
als Hauptspeise	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>	8
--	---

### STEAKS

<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 EYES 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
--	----

#### 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

<b>WIENER SCHNITZEL</b> vom Kalbsrücken in Butterschmalz gebacken / Kartoffel-Gurkensalat Preiselbeeren & Zitrone <small>A/C/G/L/M/O</small>	29
--	----

<b>SCHOKOLADEN-SOUFFLÉ</b> hausgemachtes Vanilleeis & Mandel <small>A/C/G/H/O</small>	13
--	----

<b>CRÈME BRÛLÉE</b> mit frischen Beeren <small>A/C/G/H/O</small>	13
--	----

### Regional - Modern Art...

<b>CAESAR SALAD CARINTHIAN STYLE</b> Gailtaler Speck-Crunch, Bauernbrotchips Bergkäseflocken <small>A/C/G/O/P</small>	17
---	----

<b>KÄRNTNER QUELLWASSER BOUILLABAISSE</b> Eine Delikatesse! <small>A/C/D/L/O</small>	
als Vorspeise	15
als Hauptspeise	25

<b>WEISSE POLENTA</b> geschmorte Milchferkelbackerl „Iberico“ Gemüsewurzel / frischer Majoran <small>A/C/G/L/M/O</small>	28
--	----

 *Gailtaler weißer Landmais*® - Spezialität meiner Patenschaft mit Sepp Brandstätter!

Gedeck pro Person 4

### H<sub>2</sub>O - Spezial...

<b>ZARENLACHS-ROULETTE „EINE DELIKATESSE“</b> Erdäpfelmus / Kaviar / Creme fraîche <small>A/C/D/G/L/O</small>	26
--	----

<b>BISQUE DE HOMARD</b> halber Hummerschwanz / Armagnac <small>A/B/D/G/L/O</small>	22
---	----

<b>LOFOTEN JAKOBSMUSCHELN</b> Trevisano-Risotto / Rotweinlack <small>D/G/L/O/R</small>	36
---	----

<b>ATLANTIK STEINBUTT „GEANGELT“</b> à la Chef! <small>A/C/D/G/L/O</small>	46
---	----

<b>SPAGHETTINI „ALLA BUSARA“</b> Riesengarnelen / Tomaten Knoblauch / Süsse Chili <small>A/C/G/L/O</small>	23
--	----

Marcel J. Vanic - Executive Chef

**Slow Food & Cuisino**  
Die Cuisino-Restaurants setzen sich gemeinsam mit Slow Food für nachhaltige Landwirtschaft und regionale Geschmacksvielfalt der verwendeten Lebensmittel in Form von fördernden Patenschaften ein.

  
**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