

DIE YACHT

CASINO RESTAURANT VELDEN



Dinner & Casino

JAKOBSMUSCHEL mariniert und gebraten A/D/G/L/O/R ODER	29
KALBSTAFELSPITZ GELEE Frühlingsboten - Champagnervinaigrette A/C/G/L/M/O ODER	23
VEGI - SPRING COCKTAIL Frischestreifzug - Quer durchs Land! A/C/G/H/L/O	19
MAISHENDERL CONSOMMÉ Maimorchel-Kräuterpalatschinken A/C/G/H/L ODER	9
SPARGEL SCHAUMSUPPE Prosciutto Grissini / Bachkresse A/C/G/L/O ODER	9
ESSENZ VON KÄRNTNER CHAMPIGNONS Frischkäseraviolini A/C/F/G/L/O	8
KÄRNTNER LAX'N „ZART GEGART“ Spargel-Kartoffeleintopf „modern Art“ A/C/D/G/L/O ODER	36
MILCHKALB „RÜCKEN & BACKERL“ Solospargel / Orangenmousseline / Heurige A/C/G/L/O ODER	38
HEIMISCHER SPARGEL Klassisch & Tempura A/C/G/L/O	29
PORTWEIN HERZKIRSCHEN Sauerrahmeis / Knusper-Mikado A/C/G/H/O ODER	13
HOLUNDERBLÜTEN Erdbeeren / Limettenschokolade 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	19 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 EYES 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 Saisonaem Schmor- & Röstgemüse Kartoffelpüree & Süßkartoffel-Chips Allergene bei allen Steaks A/B/C/G/L/M/O/P	
WIENER SCHNITZEL vom Kalbsrücken in Butterschmalz gebacken / Kartoffel-Gurkensalat Preiselbeeren & Zitrone A/C/G/L/M/O	29
SCHOKOLADEN-SOUFFLÉ hausgemachtes Vanilleeis & Mandel A/C/G/H/O	13
CRÈME BRÛLÉE mit frischen Beeren A/C/G/H/O	13

Regional - Modern Art...

CAESAR SALAD CARINTHIAN STYLE Gailtaler Speck-Crunch, Bauernbrotchips Bergkäseflocken A/C/G/O/P	17
KÄRNTNER QUELLWASSER BOUILLABAISSE Eine Delikatesse! A/C/D/L/O	15 25
	als Vorspeise als Hauptspeise
WEISSE POLENTA geschmorte Milchferkelbackerl „Iberico“ Gemüswurzel / frischer Majoran A/C/G/L/M/O Gailtaler weißer Landmais* - Spezialität meiner Patenschaft mit Sepp Brandstätter!	28

Gedeck pro Person 4

H₂O - Spezial...

ZARENLACHS-ROULETTE „EINE DELIKATESSE“ Erdäpfelmus / Kaviar / Creme fraîche A/C/D/G/L/O	26
BISQUE DE HOMARD halber Hummerschwanz / Armagnac A/B/D/G/L/O	22
LOFOTEN JAKOBSMUSCHELN Trevisano-Risotto / Rotweinalack D/G/L/O/R	36
ATLANTIK STEINBUTT „GEANGELT“ à la Chef! A/C/D/G/L/O	46
SPAGHETTINI „ALLA BUSARA“ Riesengarnelen / Tomaten Knoblauch / Süsse Chili A/C/G/L/O	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