

Dinner & Casino

DAS BESTE ZUM SCHLUSS!

ALPENGARNELE & KARFIOL

Limone / Bisque / Winter-Portulak A/B/C/D/G/L/O

ODER

ANGUS BEEF PRALINE

Kürbisgalette / Pignoli / Briocheknopf A/C/G/H/O

ODER

STUNDENEI

Wintertrüffel / Kresse / Erdäpfel-Espuma A/G/H/L/O

KLARE SUPPE VOM ANGUS RIND

Klassisch „à la Suppentopf“ A/C/G/L

ODER

SCHAUMSUPPE „VON DER LINDLHOF-ENTE“

Bröselknöderl / Maroni / Rotkraut A/C/G/L/O

ODER

TOPINAMBURSUPPE „GETRÜFFELT“

Topichips A/C/G/L/O

SAPPHIRE LACHS „DER NACHHALTIGSTE DER WELT“

Spinat / Crème fraîche / Kartoffel / Kaviar A/D/G/L/O

ODER

MILCHKALB „PETER'S FARM“

Rosa Rücken & Pflanzlerl / Selleriecrème G/L/M/O

ODER

TARTE TATIN „MÉDITERRANÉEN“

Wurzelfritt / Pesto-Crème / Hüttenkäse A/C/G/L/O

SCHOKO-TANNE „X-MAS EDITION“

Gewürz-Mandarine / Granatapfel A/C/G/H/O

Signature Dish(es)...

ODER

CRÊPE SUZETTE „DER KLASSIKER“

Crocq' Almond / geeiste Vanille A/C/G/H/O

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

Dry aged Beef



TARTARE vom Premium Rind „klassisch“ A/C/G/L/M/O

als Vorspeise

als Hauptspeise

CARPACCIO vom Rinderfilet „saisonell“ A/C/G/O

RINDSUPPE vom Angus Rind mit Einlage A/C/G/L/O

STEAKS

SURF & TURF

180g Rinderfiletsteak & 2 Riesen Garnelen

FILETSTEAK 250g vom Premium Rind

RUMPSTEAK 300g „Dry Aged Beef“

RIB EYE STEAK 300g „Dry Aged Beef“

TOMAHAWK STEAK ca. 1,2 kg „Dry Aged Beef“

TOMAHAWK STEAK ca. 450 g vom Kalb

Alle Steaks servieren wir mit:

Sauce Béarnaise

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

WIENER SCHNITZEL vom Kalbsrücken

in Butterschmalz gebacken / Kartoffel-Gurkensalat

Preiselbeeren & Zitrone A/C/G/L/M/O

Signature Dish(es)...



ROB WILDLACHS

Kaviar-Bubbles / Knusperkracker A/C/D/G/O

CEASAR SALAD „ROULETTE“

Speck-Crunch / Granaflocken^{24M}/ Roggenchips A/C/G/O/P

BISQUE DE HOMARD

King Prawn Cake / Armagnac A/B/D/G/L/O

BOUILLABAISE „AT IT'S BEST“

Rouille-Crostini / Safran-Chip A/C/D/L/O

als Vorspeise

als Hauptspeise

LOUP DE MER ^{ECO}

Calamars / Sépia / Polpo A/D/G/L/O/R

TIROLER ALPENGARNELE & KANADISCHE JAKOBSMUSCHEL „GEFLÄMMT“

geröstete Karfiolcrème / Garnelenschaum A/B/D/G/L/O/R

TIRAMISÙ „EINE ÜBERRASCHUNG“

Mascarpone / Espresso / Biscotti / Schoko A/C/G/H/O

CRÈME BRÛLÉE „KLASSISCH“

frische Beeren A/C/G/H/O

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