

## Dinner & Casino

ALLES(S) KRAUT-, RÜBEN UND MEE(h)R!

<b>YELLOW FIN TUNA „EN DEUX“</b> Teriyaki / Tartare / Wasabi-Mayo / Cracker A/C/D/G/L/N/O	28
ODER	
<b>ANGUS TAFELSPITZ „GELIERTE GALETTE“</b> Endivien / Erdäpfel / Kren / Kernölkaviar A/C/G/L/O	24
ODER	
<b>RÜBEN &amp; RETTICH „PICKLED“</b>  Feta-Crumbles / Pani Puri / Portulak A/C/G/M/N/O	21
<b>RINDSSUPPE VOM ALMOCHSEN</b> Kaspessknödel / Schnittlauch-Mikado A/C/G/L/O	9
ODER	
<b>SAUERKRAUTSCHAUMSUPPE „HOLZBOTTICH“</b> Blunzentascherl / frischer Majoran A/C/G/L/O	9
ODER	
<b>WINTER-TOMATENSUPPE „WEISS“</b>  Pesto-Oliven-Tramezzini A/C/G/H/O	9
<b>ZANDER „KROSS“</b>  Signature Dish(es)... Semmelkren de luxe / Rote Rübe A/D/G/L/O	30
ODER	
<b>GEWÜRZ ENTENBRUST „SOUS VIDE“</b> Rotkrautcrème / Grammerl / Erdäpfelschnitte A/C/G/L/O	35
ODER	
<b>WEISSE KÄRNTNER POLENTA „SEPP BRANDSTÄTTER“</b>  Wilder Radicchio / Trevisiano / Himbeeressig A/C/G/L/O	27
<b>GEWÜRZ-TOPFEN-KROKANTKNÖDERL</b> Boskoop-Apfelstrudelsauce / Rum-Rosineneis A/C/G/H/O	13
ODER	
<b>SCHOKOLADE-KAFFEE-VANILLE</b> Malfy-Blutorange 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

## Dry aged Beef



<b>TARTARE</b> vom Premium Rind „klassisch“ A/C/G/L/M/O als Vorspeise	19
als Hauptspeise	29
<b>CARPACCIO</b> vom Rinderfilet „saisonell“ A/C/G/O	19
<b>RINDSUPPE</b> vom Angus Rind mit Einlage A/C/G/L/O	8
<b>STEAKS</b>	
<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 EYE 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>TOMAHAWK STEAK</b> ca. 350g  <b>DUROC</b> Sweet-Chili-Senf-kaviarlack Schalottenmarmelade A/G/L/M/N/O	39
---	----

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

## Signature Dish(es)...



<b>Rüben WILDLACHS</b> Kaviar-Bubbles / Knuspercracker A/C/D/G/O	26	<b>LOUP DE MER ECO</b> Calamars / Sépia / Polpo A/D/G/L/O/R	44
<b>CEASAR SALAD „ROULETTE“</b> Speck-Crunch / Granaflocken <sup>24M</sup> / Roggenchips A/C/G/O/P	17	<b>TIROLER ALPENGARNELE &amp; KANADISCHE JAKOBSMUSCHEL „GEFLÄMMT“</b> geröstete Karfiolcrème / Garnelenschaum A/B/D/G/L/O/R	39
<b>BISQUE DE HOMARD</b> King Prawn Cake / Armagnac A/B/D/G/L/O	22	<b>KAFFEEBOHNE „WHITE ARABICA“</b> Espresso-Martini-Shot / Orangengel A/C/G/H/O	18
<b>BOUILLABAISE „AT IT'S BEST“</b> Rouille-Crostini / Safran-Chip A/C/D/L/O	15 25	<b>CRÈME BRÛLÉE TARTELETTE „ON FIRE“</b> Crème Brûlée-Mandel A/C/G/H/O	15

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