


DIE YACHT

CASINO RESTAURANT VELDEN



Dinner & Casino

3D OCHSENMAUL-PARADEISER / ALPENGARNELEN Die echten Tiroler! / Balsamico-Kaviar <small>B/D/G/L/O</small>	28
<small>ODER</small>	
CURRYWURST „SENF-KAVIAR“ Champagner / Knusper-Erdäpfel „rot-weiss“ <small>A/C/L/M/O</small>	18
<small>ODER</small>	
VEGI - SPRING COCKTAIL  Frischestreifzug - Quer durchs Land! <small>A/C/G/H/L/O</small>	19
BIO MAISHENDERL SUPPE Maimorchel-Kräutercrêpe / Karottensprössling <small>A/C/G/H/L</small>	9
<small>ODER</small>	
SPARGEL CAPPUCCINO Spanferkelschinken-Knusperrollchen / Bachkresse <small>A/C/G/L/O</small>	9
<small>ODER</small>	
ESSENZ VON KÄRNTNER CHAMPIGNONS  Frischkäseraviolini <small>A/C/F/G/L/O</small>	8
KÄRNTNER LAX'N - SOLOSPARGEL Erbsenkoralle/ Kaviar / Crème <small>A/C/D/G/L/O</small>	38
<small>ODER</small>	
KÄRNTNER FRÜHLINGS-ENTE „SPEZIAL“ VOM LINDLHOF Naturafterl / Wiesenkräuter <small>A/C/G/L/O</small>	38
<small>ODER</small>	
HEIMISCHER SPARGEL  Klassisch & Tempura <small>A/C/G/L/O</small>	29
GEWÜRZ-BAUERNTOPFEN „EIN KNÖDERL“ Rhabarber / Krokant <small>A/C/G/H/O</small>	13
<small>ODER</small>	
HOLUNDERBLÜTEN „ANDERS“ Erdbeeren / Limettenschokolade <small>A/C/G/H/O</small>	13
à la carte Menü/pro Person 69 Gedeck pro Person 4	


TARTARE vom Premium Rind „klassisch“ <small>A/C/G/L/M/O</small> als Vorspeise	19
als Hauptspeise	29
CARPACCIO vom Rinderfilet „saisonell“ <small>A/C/G/O</small>	19
RINDSUPPE vom Angus Rind mit Einlage <small>A/C/G/L/O</small>	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 <small>Allergene bei allen Steaks A/B/C/G/L/M/O/P</small>	
WIENER SCHNITZEL vom Kalbsrücken in Butterschmalz gebacken / Kartoffel-Gurkensalat Preiselbeeren & Zitrone <small>A/C/G/L/M/O</small>	29
SCHOKOLADEN-SOUFFLÉ hausgemachtes Vanilleeis & Mandel <small>A/C/G/H/O</small>	13
CRÈME BRÛLÉE mit frischen Beeren <small>A/C/G/H/O</small>	13

Menüänderungen sind mit Aufpreis verbunden, unser Serviceteam berät Sie gerne

Vegetarisch 
leicht-saisonal-kreativ

See Ess/Spiele
ALPE ADRIA GENUSS WÖRTHERSEE

Regional - Modern Art...

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

H₂O - Spezial...

ZARENLACHS-ROULETTE „EINE DELIKATESSE“ Erdäpfelmus / Kaviar / Crème fraîche <small>A/C/D/G/L/O</small>	26
BISQUE DE HOMARD halber Hummerschwanz / Armagnac <small>A/B/D/G/L/O</small>	22
LOFOTEN JAKOBSMUSCHELN Trevisano-Risotto / Rotweinlack <small>D/G/L/O/R</small>	36
ATLANTIK STEINBUTT „GEANGELT“ à la Chef! <small>A/C/D/G/L/O</small>	46
SPAGHETTINI „ALLA BUSARA“ Riesengarnelen / Tomaten Knoblauch / Süsse Chili <small>A/C/G/L/O</small>	23

Gedeck pro Person 4

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