CASINO KULINARIK

VOH

Herzlich Willkommen
im Casino Restaurant Wien!

Der Anspruch unseres Küchenteams liegt darin, saisonale und hochwertige Produkte zu raffinierten Gerichten zu kombinieren. Durch die sorgfältige Auswahl der Zutaten und deren liebevolle Zubereitung möchten wir sicherstellen, dass Ihr Besuch im Casino Wien auf jeden Fall ein kulinarischer Gewinn ist.

Ihr Küchenteam

KLEINE ERFRISCHUNG ZUM START

EXTRA BRUT RESERVE BIO *Weingut Loimer*	0,1 L	9
GROSSE RESERVE BRUT ROSÉ BIO *Weingut Graf Hardegg*	0,1 L	9
LIMONCELLO SPRIZZ *Limoncello | Prosecco | Soda | Zitrone*	0,24 L	9
AEIJST TONIC *Aeijst Gin| Fever Tree Tonic*	0,24 L	14
DRIVERS NEGRONI *Alk. freier Gin | Martini Vibrante | Schweppes Dry Tonic*	0,24 L	11

Liebe Gäste, Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie gerne von unseren Mitarbeitern. Gemäß § 3 Abs. 2 AllergeninformationsVO, BGBI, II Nr. 175/2014.

ROUGE & NOIR

BURRATINA GO 16
Anti Pasti Gemüse | Rucola I

ROASTBEEF CLMO 18
Eingelegtes Gemüse | Sauce Gribiche

♠ ♦ ♥ ♣

GAZPACHO ANDALUZ HO 12
Geröstete Mandeln | Oilvenöl

GERÄUCHERTE PAPRIKACREME AGLMO 12
Ricotta

♠ ♦ ♥ ♣

ERDÄPFEL & EIERSCHWAMMERL AGLM 24
Junger Spinat | Liebstöckl

GESCHMORTES BIO- LAMM ALMO 28
Butternuß | Fisolen

AUSGELÖSTES WIENER BACKHENDL ACGLMO 24
Rahmgurken

♠ ♦ ♥ ♣

VARIATION VON EIS & SORBET CGO 16
Mango | Himbeeren

CREMA CATALANA CGO 16
Marinierte Erdbeeren | Estragon

GEDECK A 4
Brot, Fudas Olivenöl und Oliven

4- GANG MENÜ 62

6-GANG DESGUSTATIONSMENÜ 79

8-GANG DESGUSTATIONSMENÜ 99

DINNER & CASINO MIT GUTSCHEIN
Vorspeise, Suppe, Hauptgericht und Dessert

GENUSS & CASINO MIT GUTSCHEIN
Vorspeise oder Suppe und Hauptgericht

WOW

VORSPEISEN

TATAR VOM BIO RIND ACDGLMO 21
Avocado | Chiliaioli

CAESAR SALAD ACGLMO 14
Dattelparadeiser | Croûtons | Parmesan

PFLÜCKSALATE FHLO 14
Karotte | Ingwer | Curry | Cashew

TRIESTER FISCHSUPPE ADGLMO 14
Paradeiser | Fregola Sarda

HAUPTSPEISEN

GEBRATENER WOLFSBARSCH DGL 29
Mediterranes Ofengemüse | Basilikumpesto

FILETSTEAK „CAFE DE PARIS“ DGLMO 44
Grüner Spargel | Rosmarinerdäpfel

WIENER BACKHENDL ACGLMO 24
Rahmgurkensalat

RICOTTA-SPINAT-RAVIOLI ACGIO 22
Rucolabutter | Pinien | geschmolzene Paradeiser

BEILAGEN

MEDITERRANES OFENGEMÜSE GL 6

GETRÜFFELTE POMMES FRITTES 8

FRITTIERTE SÜSSKARTOFFEL 6

BEILAGENSALAT LMO 6

RAHMGURKEN GLMO 6

BASMATIREIS 6

KÄSE & DESSERT

VARIATION VOM KÄSE CGHMO 16
Früchtebrot | Feigensenf

VARIATION VON EIS & SORBET CGO 16

CREMA CATALANA CGO 16
Marinierte Erdbeeren | Estragon

*Allergene variieren – bitte fragen
Sie unsere Servicemitarbeiter:innen

DIGESTIF

GÖLLES MARILLE
Edelbrand | 2cl 7

GÖLLES HIRSCHBIRNE
Edelbrand | 2cl 7

GÖLLES KRIECHERL
Edelbrand | 2cl 8

GÖLLES BROMBEERE
Edelbrand | 2cl 9

GÖLLES HIMBEERE
Edelbrand | 2cl 11

GÖLLES ALTE ZWETSCHKE
Edelbrand | 2cl 8

ERBER VORGELBEER-
Edelbrand | 2cl 9

POLI DI POLI MOSCATO-
Grappa | 2cl 9

BERTA MONPRA
Grappa | 2cl 9

WIENER MOCCA
Kaffeelikör | 4cl 7

JACK DANIEL´S
SINATRA EDITION
Whiskey | 4cl 37

COURVOISIER XO
Cognac | 4cl 19

FRAPIN VSOP
Cognac | 4cl 15

BRUGAL
SIGLO DE ORO
Rum | 4cl 36

Für die gesamte Auswahl an Spiritousen, fragen Sie nach der Barkarte.

HEISS-GETRÄNKE

ESPRESSO 3,1

ESPRESSO DOPPIO 4,4

VERLÄNGERTER 3,6

CAPPUCCINO [G] 4,30

CAFÉ LATTE [G] 4,7

HEISSE SCHOKOLADE [G] 4,9

TASSE TEE 4,4
diverse Sorten

BIERE

STIEGL GOLDBRÄU [O]
DER KLASSIKER 0,33 L 4,5

NULL KOMMA JOSEF [O]
ALKOHOLFREI 0,33 L 3,9

PAULANER
HEFEWEIZEN [O] 0,5 L 5,1

OTTAKRINGER RADLER [O]
ZITRONE 0,33 L 3,9

AFTER DINNER-COCKTAILS

ESPRESSO
MARTINI 12
42 below Vodka
Kaffeelikör | Espresso

AMARETTO SOUR 12
Gozio Amaretto
Zuckersirup | Zitrone | Orange

PINA COLADA 12
Havana 3y. Rum | Malibu
Kokos | Ananas

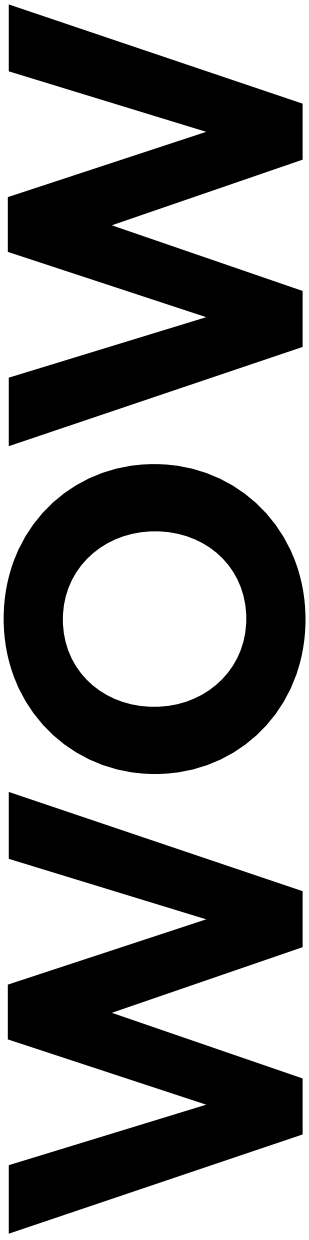
YAY

PRICKELNDES

BRUT ODER ROSÉ HAUSCHAMPAGNER *Domaine Etienne Oudard*	0,75 L 0,375 L	76 44
EXTRA BRUT RESERVE BIO *Weingut Loimer*	0,75 L	54
GROSSE RESERVE BRUT ROSÉ BIO *Weingut Graf Hardegg*	0,75 L	54
PROSECCO VINO SPUMANTE *Kellerei Kattus*	0,75 L	54
PAPANERO SPUMANTE ROSSO 2019 *Masseria Capoforte*	0,75 L	46
COMTES DE CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS 2011 *Domaine Taittinger*	0,75 L	290
BELLE EPOQUE ROSÉ 2013 *Perrier Jouet*	0,75 L	340
CRISTAL BRUT 2014 *Roederer*	0,75 L	390
DOM PERIGNON 2012 *Moet & Chandon*	0,75 L	390
GREEN BRUT 2012 *Armand de Brignac*	0,75 L	640
BRUT ROSÉ 2012 *Armand de Brignac*	0,75 L	640

WEINEMPFEHLUNG

SAUVIGNION BLANC 2021 *Hannes Sabathi | Leutschach | Südsteiermark*	29
RIESLING SEEBERG 2015 BIO *Fred Loimer | Langenlois | Kamptal*	62
BLAUFRÄNKISCH LEITHAKALK 2018 *Kollwentz | Groß-Höflein | Leithaberg*	48
CABERNET SAUVIGNON RESERVE 2017 *Salzl | Illmitz | Neusiedlersee*	46



GLASWEISE

WEISS

	0,125 L
CHARDONNAY RESERVE 2021 *Krug | Gumpoldskirchen | Thermenregion*	4,9
DONAURIESLING 2021 *Schlösinger | Gramatneusiedl |Carnuntum*	4,9
WIENER GEMISCHTER SATZ DAC 2022 BIO *Christ | Jedlersdorf | Wien*	4,9
WELSCHRIESLING STEIRISCHE KLASSIK 2022 *Polz | Graßnitzberg | Südsteiermark*	4,9
GELBER MUSKATELLER 2022 BIO *Taferner | Göttlesbrunn | Carnuntum*	5,5

ROT & ROSÉ

	0,125 L
ZWEIGELT ROSÉ 2021 *Bründlmayer | Langenlois | Kamptal*	4,9
ZWEIGELT 2020 *Umathum | Frauenkirchen | Neusiedlersee*	4,9
EISENBERG DAC 2020 *Krutzler | Schützen | Mittelburgenland*	4,9
MERLOT 2019 *Kramer | Falkenstein | Weinviertel*	4,9
ALL INN (BF,ZW,ME) 2016 *Bayer | Neckenmarkt | Mittelburgenland*	4,9

KLEINFLASCHE

	0,375 L
RIESLING FEDERSPIEL TERRASSEN 2019 *Domäne Wachau | Dürnstein | Wachau*	19
SAUVIGNON BLANC SAUSALER 2018 *Wohlmuth | Kitzeck im Sausal | Südsteiermark*	17
BLAUFRÄNKISCH CLASSIC 2017 *Iby | Horitschon | Mittelburgenland*	15

WEISSWEIN (0,75L)

GRÜNER VELTLINER TERRASSEN 2022 BIO 29
Jurtschitsch | Langenlois | Kamptal

GRÜNER VELTLINER OBERE STEIGEN 2022 BIO 34
Huber | Reichersdorf | Traisental

GRÜNER VELTLINER SMARAGD KREUZBERG 2019 76
Frischengruber | Rührsdorf | Wachau

GRÜNER VELTLINER BRIGOS
RIED BERGEN GROSSE RESERVE 2020 48
Brindlmayer | Traismauer | Traisental

RIESLING VOM SCHLOSS 2021 BIO 36
Graf Hardegg | Seefeld-Kadolz | Weinviertel

RIESLING LOISERBERG 2021 BIO 46
Loimer | Langelois | Kamptal

RIESLING MORDTHAL 2021 BIO 52
Fritsch | Oberstockstall | Wagram

RIESLING STEINERTAL 2020 89
F.X. Pichler | Loiben | Wachau

CHARDONNAY FELSENSTEIN 2021 BIO 34
Braunstein | Purbach | Leithaberg

CHARDONNAY SELECT 2018 BIO 47
Wieninger | Stammersdorf | Wien

CHARDONNAY LEITHAKALK 2020 58
Kollwentz | Frauenkirchen | Neusiedlersee

CHARDONNAY SAFFRAN 2020 BIO 64
Erwin Sabathi | Leutschach | Südsteiermark

WEISSBURGUNDER VOLLMONDWEIN 2021 BIO 32
Christ | Jedlersdorf | Wien

NEUBURGER BETONT 2021 BIO 41
Altenburger | Jois | Leithaberg

ROTER VELTLINER FUMBERG 2021 BIO 39
Leth | Fels am Wagram | Wagram

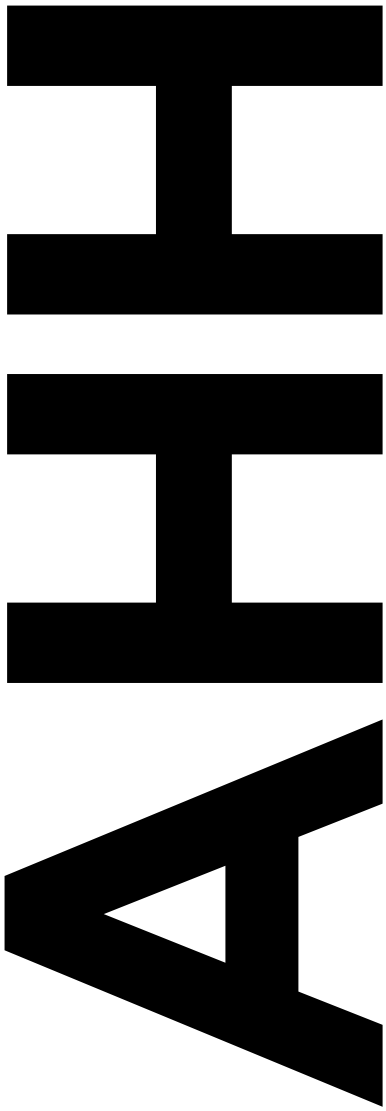
ROTGIPFLER TAGELSTEINER 2021 BIO 42
Schneider | Tattendorf | Thermenregion

SÜSSWEIN

BEERENAUSLESE 2021 BIO
Feiler Artinger | Rust Leithaberg
0,375 l *39,00*

ROTER EISWEIN 2021 BIO
Reinisch | Tattendorf
Thermenregion
0,375 l *39,00*
1/16 l *7,10*

TROCKENBEERENAUSLESE
Kracher | Illmitz | Neusiedlersee
0,187l *24,00*



WEISSWEIN (0,75L)

GRAUBURGUNDER STEIRISCHE KLASSIK 2021 BIO — 43
Neumeister | Straden | Vulkanland

GRAUBURGUNDER GRAUE GANS 2021 BIO — 39
Pasler | Jois | Leithaberg

PINOT GRIS RESERVE 2021 — 48
Umathum | Frauenkirchen | Neusiedlersee

SAUVIGNON BLANC HOCHSULZ 2018 BIO — 42
Skoff | Gamlitz | Südsteiermark

SAUVIGNON BLANC ZIEREGG 2019 BIO — 78
Tement | Berghausen | Südsteiermark

GELBER MUSKATELLER 2022 BIO — 34
Taferner | Göttlesbrunn | Carnuntum

WELSCHRIESLING 2022 BIO — 34
Sattlerhof | Gamlitz | Südsteiermark

WIENER GEMISCHTER SATZ 2022 BIO — 29
Christ | Jedlersdorf | Wien

WIENER GEMISCHTER SATZ RIED ULM 2021 BIO — 52
Wieninger | Stammersdorf | Wien

VIOGNIER „V“ BIO — 69
Graf Hardegg | Seefeld-Kadolz | Weinviertel

ROSÉ (0,75L)

ROSÉ 2019 BIO — 34
Bründlmayer | Langenlois | Kamptal

ROSA 2019 — 38
Umathum | Frauenkirchen | Neusiedlersee

ROTWEIN (0,75L)

ZWEIGELT 2020 *Umathum | Frauenkirchen | Neusiedlersee*	29
ZWEIGELT DORNENVOGEL 2020 BIO *Glatzer | Göttelsbrunn | Carnuntum*	34
SCHWARZ ROT 2020 *Schwarz | Andau | Neusiedlersee*	96
BLAUFRÄNKISCH EISENBERG 2020 *Krutzler | Deutsch-Schützen | Eisenberg*	29
BLAUFRÄNKISCH CHEVALIER 2020 BIO *Iby | Horitschon | Mittelburgenland*	43
BLAUFRÄNKISCH LEITHABERG 2019 BIO *Prieler | Schützen am Gebirge | Leithaberg*	69
PINOT NOIR 2018 BIO *Schwarz | Purbach | Leithaberg*	32
PINOT NOIR RESERVE 2020 BIO *Schneider | Tattendorf | Thermenregion*	54
ST. LAURENT VOM DORF 2019 BIO *Pittnauer | Gols | Neusiedlersee*	36
ST. LAURENT ALTE REBEN 2019 BIO *Glatzer | Göttlesbrunn | Carnuntum*	46
MERLOT 2020 *Kramer | Falkenstein | Weinviertel*	36
CABERNET SAUVIGNON UNGERBERG 2018 BIO *Prieler | Schützen am Gebirge | Leithaberg*	74
SYRAH RESERVE 2019 *Ceel | Rust | Leithaberg*	34
WIENER TRIOLOGIE (ZW, CS, ME) 2016 BIO *Wieninger | Stammersdorf | Wien*	39
IN SIGNO LEONIS 2017 (BF, ZW, CS) *Heribert Bayer | Neckenmarkt | Mittelburgenland*	79
GABARINZA (ME, BF, ZW) 2018 BIO *Heinrich | Gols | Neusiedlersee*	76

ROTWEIN (0,75L)

BELA REX (CS, ME) 2018 BIO — 82
Gesellmann | Deutschkreutz | Mittelburgenland

NEPOMUK (ZW, ME, BF) 2019 BIO — 44
Grassl | Göttlesbrunn | Carnuntum

QUATTRO (BF, CS, ME, ZW) 2019 — 53
Gager | Deutschkreuz | Mittelburgenland

PHANTOM (BF, CS, ME, SY) 2020 — 53
Kirnbauer | Deutschkreutz | Mittelburgenland

BIG JOHN (ZW, CS, PN) 2020 — 42
Scheiblhofer | Andau | Neusiedlersee

PANNOBILE (ZW, SL, BF) 2020 BIO — 58
Achs | Gols | Neusiedlersee

INTERNATIONALER WEIN (0,75)

CERVARO DELLA SALLA 2014 — 89
Castello di Salla | Umbrien | Italien

CHABLIS FOURCHAUME 2017 — 62
Louis Jadot | Chablis | Frankreich

RIESLING PECHSTEIN 2021 BIO — 89
Bassermann Jordan | Pfalz | Deutschland

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2017 — 104
Pian delle Vigne | Toskana | Italien

CHIANTI CLASSICO DOCG 2019 BIO — 48
Querciabella | Toskana | Italien

DESIDERIO TOSKANA IGT 2018 BIO — 95
Avignonesi | Toskana | Italien

CAIAROSSA ROSSO IGT 2016 BIO — 140
Aria di Caiarossa | Toskana | Italien

CHATEAU CLOS ST. JULIEN 2015 BIO — 138
Clos St. Julien | Bordeaux | Frankreich

CAYUSE 2018 BIO — 195
Cailloux Vineyards | Washington | USA

WOW

ALLERGENINFORMATION

Unter Berücksichtigung der Allergeninformationsverordnung 175 vom 10. Juli 2014 finden Sie nachstehend eine Legende zu den 14 allergenen Stoffen, die in den Getränken und Speisen dieser Karte vorkommen können.

Die Buchstabenkürzel der jeweiligen Allergene stehen, sofern im Produkt vorhanden, direkt neben der Getränke-/Speisenbezeichnung.

A	Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
B	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
C	Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
D	Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)
E	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
F	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
G	Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
H	Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
L	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
M	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
N	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
O	Schwefeldioxid und Sulfite
P	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
R	Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse

Trotz aller Sorgfalt sowohl in der Zubereitung als auch der Kennzeichnung, sind unsere Gäste höflich gebeten, ihre Allergien oder Unverträglichkeiten dem Personal bei Servicebeginn bekannt zu geben.

Auch können mitunter einzelne Speisen und Getränke speziell für Sie zubereitet werden um einzelne Allergene auszuschließen.

** Aufgrund der sich ändernden Zusammensetzung unseres Gedecks (z.B. Aufstriche, Öle, Salze, etc.) sind Gäste im Bedarfsfall gebeten, mit unseren Servicemitarbeiter:innen betreffend enthaltener Allergene Rücksprache zu halten.*

