

KLEINE ERFRISCHUNG

Winzersekt Bio weiß oder rosé

Kellerei Anobis
0,1 l 9

La Chouffe

Golden Ale aus Belgien
0,33 l 7,5

Wachauer Johann

Hausgemachter Marillensirup
Frizzante / Soda / Minze
0,12 l 8,5

Limoncello Spritz

Limoncello / Prosecco / Soda / Zitrone
0,24 l 9

Tea Royal No. 9 rosé

Maison Royal aus der Südsteiermark
1/8 l 6,5

Vibrante Sprizz

Martini Vibrante / Grapefruit / Soda
0,24 l 8,5

DAS GENUSSACHTEL^{1/8 l}

Grüner Veltliner

Terrassen 2023 BIO

Jurtschitsch / Langenlois
Kamptal 5,2

Riesling

vom Schloss 2023 BIO

Graf Hardegg / Seefeld-Kadolz
Weinviertel 6,3

Wiener Gemischter Satz

DAC 2023 BIO

Christ / Jedlersdorf
Wien 5,2

Chardonnay

Felsenstein 2023 BIO

Braunstein / Purbach
Leithaberg 5,9

Sauvignon blanc

DAC 2023 BIO

Leitner / Ilztal
Vulkanland 6,1

Zweigelt rosé 2023 BIO

Bründlmayer / Langenlois
Kamptal 5,9

Carnuntum DAC 2023 BIO

Payr / Höflein
Carnuntum 5,2

Syrah reserve 2022

Ceel / Rust
Leithaberg 6,3

Pinot noir 2023 BIO

G & H Heinrich / Gols
Neusiedlersee 6,3

Chateau Pindefleurs 2020

St. Émilien Grand Cru
Bordeaux 7,8

Beerenauslese 2023 BIO

1/16
Feiler Artinger / Rust
Leithaberg 5,2

Eiswein 2022

1/16
Kracher Liliac / Transsylvanien
Rumänien 6,3

Late Bottle Vintage 2019

1/16
Taylor's / Vila Nova de Gaia
Portugal 5,2

ROUGE & NOIR

Karfiol^{ACH}

Rauchmandel / Eigelb / Blutampfer
18

Label Rouge Lachs^{DGLM}

Rote Rübe / Salzorange / Castelfranco
23



Maroni Suppe^{AGLO}

Portwein-Quitten / Brioche
14

Rinder Consommé^{ACGLO}

Grieß / Wurzelgemüse / Liebstöckl
14



Trüffel Ravioli^{ACGL}

Blattspinat / Sellerie / Pecorino
24

Schnitte vom Beiried^{LMO}

Wirsing / Erdäpfel / Pastinake
34

Dornauer Saibling^{DGLO}

Kohlrüben / Beurre blanc / Petersilienöl
32



Lebkuchen Creme Brulée^{ACGHO}

Kirsche / Vanillekipferl / Ceylon Zimt
16

Nougat^{ACGH}

Mandarine / Haselnuss /
Tannenwipferlhonig
16

Variation vom Käse^{ACGHMO}

Früchtebrot / Feigensenf
16

Gedeck

Brot, Fudas Olivenöl und Oliven
4

3-Gang Menu 57

4-Gang Menu 69

6-Gang Menu (Carte Blanche) 86

DELUXE x CASINO 5 Gänge mit Gutschein

DINNER & CASINO 4 Gänge mit Gutschein

GENUSS & CASINO 2 Gänge mit Gutschein

CUISINO

UNSERE LIEFERANTEN

Fleisch

Fleischbank Höllerschmid, Etzdorf

Süßwasserfische

Gut Dornau, Leobersdorf

Salzwasserfische & Meeresfrüchte

Eishken Estate, Wien

Freilandeier

Geflügelhof Muhr, Gallbrunn

Milchprodukte mit AMA-Gütesiegel

Transgourmet, Brunn

Käse

Stefan Gruber, kaes.at

Obst & Gemüse

Wiesenland, Wien

VORSPEISEN

Tatar vom Bio Rind^{CDGMP}

Pommes / Chili Mayo / Kräutersalat
21

Bachforelle^{ADGM}

Kohlrabi / Kaviar
Buttermilch / Wintersalate
19

Karotte^{HO}

Grapefruit / Fenchel
Haselnuss
13

Zitronengras Fischsuppe^{ABDFLN}

Shitake / Pak Choi / Koriander
16

HAUPTSPEISEN

Dornauer Lachsforelle^{ADFGLO}

Dashi / Pastinake
Apfel / Buchweizen
32

Filet vom Bio Rind^{ACGLO}

Erdäpfel-Baumkuchen / Schalotten
Schwarzwurzel / Forticus
48

Original Wiener Schnitzel^{ACG}

Petersilerdäpfel
Preiselbeeren / Zitrone
34

Offener Raviolo^{ACGHO}

Kürbis / Salbei
Belper Knolle
29

BEILAGEN

Mediterranes Ofengemüse^{GL}

7

Pommes frites mit

Trüffelmayonnaise
9

Frittierte Süßkartoffel

7

Beilagensalat^{LMO}

7

Basmatireis

7

KÄSE & DESSERT

Lebkuchen Creme Brulée^{ACGHO}

Kirsche / Vanillekipferl / Ceylon Zimt
16

Nougat^{ACGH}

Mandarine / Haselnuss / Tannenwipferlhonig
16

Variation vom Käse^{ACGHMO}

Früchtebrot / Feigensenf
16

GENUSS ZUM SCHLUSS

Espresso Martini
19

Ziegler Wildkirsche No.1
2cl 15

Gölles Alte Zwetschke
2cl 8

Grappa Poli di Poli Moscato
2cl 9

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 Milchzeugnisse (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 Un-verträglichkeiten dem Personal bei Servicebeginn bekannt zu geben. Auch können mitunter einzelne Speisen und Getränke speziell für Sie zubereitet werden, um einzelne Allergene auszuschließen.