

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

Rote Rübe ^{GHO}

Ziegenkäse | Süßwein | Borretsch
18

Rindercarpaccio ^{CGM}

Steinpilze | Grana Padano | Kräutersalat
23



Kürbissuppe ^{AGLO}

Curry | Panipuri
14

Rinderkraftsuppe ^{ACLO}

Wurzelgemüse | Agnolotti
14



Knollensellerie ^{AGHLO}

Birne | Veloute | Fermentierter Knoblauch
24

Schweinebackerl ^{AGFLOP}

Spitzkraut | Yamswurzel | Miso
34

Loup de Mer ^{ADGLO}

Kapern | Limetten | Agria Erdäpfel
32



Mohnnudeln ^{ACO}

Zwetschke | Waldviertler Mohn | Vanille
16

Schokolade ^{ACGHNO}

Heidelbeeren | Macadamia | Timut Pfeffer
16

Variation vom Käse ^{CGHMO}

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 ^{ACDGLMO}

Senfsaat | Eigelb | Aioli
21

Asia Salat ^{ABEFLN}

Tempura Garnelen | Sprossen
Koriander | Sesam
19

Falafel

Humus | Granatapfel
Pita | Petersilie
13

Zitronengras Fischsuppe ^{ABDFLN}

Enoki | Pak Choi | Koriander
16

HAUPTSPEISEN

Dornauer Saiblingsfilet ^{DGLO}

Erdäpfel | Lauch
Estragon | Beurre blanc
32

Filet vom Bio Rind ^{ACGLMO}

Sellerie | Wilder Brokkoli
Trüffel Bällchen
48

Original Wiener Schnitzel ^{ACG}

Petersilerdäpfel
Preiselbeeren | Zitrone
34

Fregola Sarda con Gamberi ^{ABGLO}

Pepperonatacreme
Chili | Basilikum
29

BEILAGEN

Mediterranes Ofengemüse ^{GL}

7

Pommes frites mit

Trüffelmayonnaise

9

Frittierte Süßkartoffel

7

Beilagensalat ^{LMO}

7

Basmatireis

7

KÄSE & DESSERT

Mohnnudeln ^{ACO}

Zwetschke | Waldviertler Mohn | Vanille
16

Schokolade ^{ACGHNO}

Heidelbeeren | Macadamia | Timut Pfeffer
16

Variation vom Käse ^{CGHMO}

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 Milchprodukte (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.