

**CASINO
KULLINARIK**



O
O
H
O
W

*Herzlich Willkommen
im Casino Restaurant Wien!*

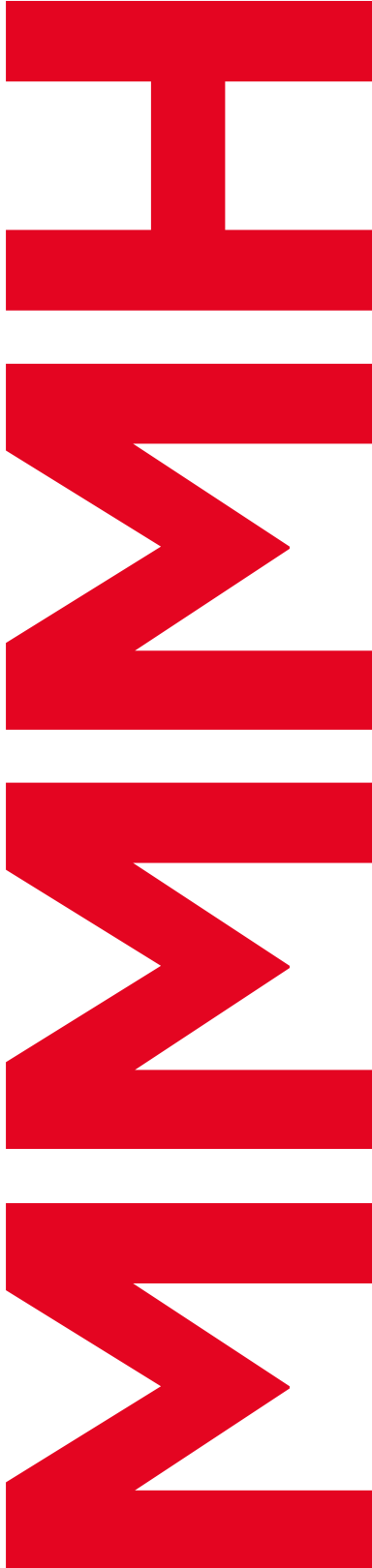
Gemeinsam mit meinem Team liegt unser Anspruch darin, saisonale und hochwertige Produkte zu raffinierten Gerichten zu kombinieren. Durch die sorgfältige Auswahl der Zutaten und deren liebevolle Zubereitung möchte ich sicherstellen, dass Ihr Besuch im Casino Wien auf jeden Fall ein kulinarischer Gewinn ist.

Ihr Thomas Wohlfarter

KLEINE ERFRISCHUNG ZUM START

ETIENNE OUDARD WEISS / ROSÉ <i>Unser Hauschampagner</i>	0,1 L	14
EXTRA BRUT RESERVE <i>Weingut Loimer</i>	0,1 L	9
GROSSE RESERVE BRUT ROSÉ <i>Weingut Graf Hardegg</i>	0,1 L	9
LIMONCELLO SPRIZZ <i>Limoncello Prosecco Soda Zitrone</i>	0,24 L	9
RICK TONIC <i>Rick Gin Fever Tree Tonic</i>	0,24 L	14
DRIVERS NEGRONI <i>Alk. freier Gin Martini Vibrante Schweppes Dry Tonic</i>	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, BGBl, II Nr. 175/2014.



DINNER & CASINO

MENÜ ROUGE

EINGELEGTE ROTE RÜBEN ^{GHLMO} 16
Burratina | junger Spinat

SELLERIECREMESUPPE ^{GLMO} 12
Wintertrüffel

MEDITERRANE FRÜHLINGSROLLE ^{LO} 22
Oliventapenade | Dattelparadeiser | Rucola

KNUSPRIGER CANNOLI ^{AGHO} 14
Pistazienmousse | Himbeeren

MENÜ NOIR

GEBEIZTER ISLANDLACHS ^{DGLMO} 18
Erbsenhumus | Kräutersalat

KLARE RÄUCHERFORELLENSUPPE ^{DGLMO} 12
Rüben | Belugalinsen

GEBRATENE ENTENBRUST ^{GLMNO} 28
Pak Choi | Shitake | knuspriger Sesam

KÄSETELLER ^{CGHMO} 18
Früchtebrot | Feigensenf

GEDECK 4
Brot, Olivenöl und Oliven

DINNER IM CASINO WIEN

4-GANG MENÜ 62
à la carte Menü aus unserem Dinner & Casino Angebot

6-GANG DEGUSTATIONSMENÜ 79

8-GANG DEGUSTATIONSMENÜ 99

JETZT NEU bei Dinner & Casino: Gerne bieten wir folgende Hauptspeise als Alternative an:
WIENER BACKHENDL mit Rahmgurkensalat

WOW

VORSPEISEN

TATAR VOM BIO RIND ^{ACDGLMO}	21
<i>Avocado / Chiliaioli</i>	
CAESAR SALAD ^{ACGLMO}	14
<i>Dattelparadeiser / Croûtons / Parmesan</i>	
PFLÜCKSALATE ^{FHLO}	14
<i>Karotte / Ingwer / Curry / Cashew</i>	
TRIESTER FISCHSUPPE ^{ADGLMO}	14
<i>Paradeiser / Fregola Sarda</i>	

HAUPTSPEISEN

GEBRATENER WOLFSBARSCH ^{DGL}	29
<i>Mediterranem Ofengemüse / Basilikumpesto</i>	
FILETSTEAK „CAFE DE PARIS“ ^{DGLMO}	44
<i>Wilder Broccoli / Rosmarinerdäpfel</i>	
WIENER BACKHENDL ^{ACGLMO}	24
<i>Rahmgurkensalat</i>	
FRISCHKÄSERAVIOLI ^{ACGIO}	22
<i>Rucolabutter / Pinien / geschmolzene Paradeiser</i>	

BEILAGEN

MEDITERRANES OFENGEMÜSE ^{GL}	6
GETRÜFFELTE POMMES FRITTES	8
FRITTIERTE SÜSSKARTOFFEL	6
BEILAGENSALAT ^{LMO}	6
RAHMGURKEN ^{GLMO}	6
BASMATIREIS	6

KÄSE & DESSERT

KÄSETELLER ^{CGHMO}	16
<i>Früchtebrot / Feigensenf</i>	
TOPFEN-NOUGATKNÖDEL ^{ACGH}	14
<i>Mandelkrokant / Feigeneis</i>	



*Allergene variieren – bitte fragen
Sie unsere Servicemitarbeiter:innen
Alle Preise in Euro inkl. MwSt.