

**ALLES FÜR
DEINEN GENUSS!**

APERITIFS

*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

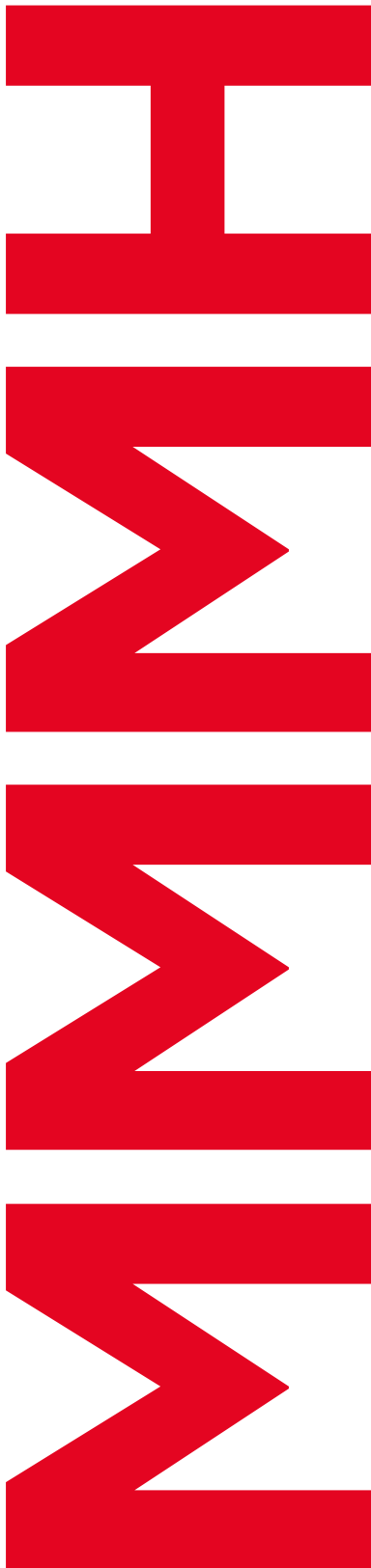
KLEINE ERFRISCHUNG ZUM START

WINZERSEKT WEISS ODER ROSÉ BIO <i>Kellerei Anobis</i>	0,1 L	9
BELLINI <i>Der Klassiker!</i>	0,15 L	9,5
PASSION FRUIT SPRIZZ <i>Passionsfrucht Moscato d´Asti Soda</i>	0,24 L	9
LIMONCELLO SPRIZZ <i>Limoncello Prosecco Soda Zitrone</i>	0,24 L	9
DRIVERS NEGRONI <i>Alk. freier Gin Martini Vibrante Dry Tonic</i>	0,24 L	11
VIBRANTE SPRIZZ <i>Martini Vibrante Grapefruit Soda</i>	0,24 L	8,5

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

GESCHMORTER CHICORÉE <i>Orange / Rotkraut / Humus / Sesam</i>	18
GEBEIZTE DORNAUER LACHSFORELLE ^{DGLM} <i>Ponzu / Rettich / Schnittlauch</i>	21
♠ ♦ ♥ ♣	
SUPPE VON ROTEN RÜBEN UND HIMBEEREN ^{GLMO} <i>Hausgemachte Krenfalafel</i>	14
CREMESUPPE VON TOPINAMBUR ^{DGLMO} <i>Geräucherte Entenbrust</i>	14
♠ ♦ ♥ ♣	
GEFÜLLTE ERDÄPFELGNOCCHI ^{LO} <i>Blattspinat / knuspriger Zwiebel / Wintertrüffel</i>	24
ZWEIERLEI VOM BIO RIND ^{GLMNO} <i>Pastinake / Shitake / Maroni</i>	32
AUSGELÖSTES WIENER BACKHENDL ^{ACGLMO} <i>Rahmgurkensalat</i>	28
♠ ♦ ♥ ♣	
WIENER CHRISTKINDLMARKT ^{AGHO} <i>Das Beste vom Wiener Christkindlmarkt</i>	16
NOUGATKNÖDEL ^{CGHMO11} <i>eingelegte Zwetschken / Blaumohneis</i>	16
GEDECK ^A <i>Brot, Fudas Olivenöl und Oliven</i>	4
3-GANG MENU (<i>Vorspeise oder Suppe, Hauptgericht und Dessert</i>)	57
4-GANG MENÜ	69
6-GANG (CARTE BLANCHE)	86
8-GANG (CARTE BLANCHE)	99
DINNER & CASINO <i>Vorspeise, Suppe, Hauptgericht und Dessert</i>	MIT GUTSCHEIN
GENUSS & CASINO <i>Vorspeise oder Suppe und Hauptgericht</i>	MIT GUTSCHEIN



VORSPEISEN

TATAR VOM BIO RIND ^{ACDGLMO}	21
<i>Avocado / Chiliaioli</i>	
ASIA SALAT ^{ABEFLN}	19
<i>Tempura Garnelen / Sprossen / Koriander / Sesam</i>	
FALAFEL ^{AN}	13
<i>Humus / Granatapfel / Pita / Petersilie</i>	
TRIESTER FISCHSUPPE ^{ADGLMO}	14
<i>Paradeiser / Fregola Sarda</i>	

HAUPTSPEISEN

GEBRATENER WOLFSBARSCH ^{DGL}	29
<i>Gnocchi / Paradeiser / Fenchel / Oliven</i>	
FILETSTEAK „CAFE DE PARIS“ ^{DGLMO}	44
<i>Brokkoli / Quetscherdäpfel</i>	
WIENER BACKHENDL ^{ACGLMO}	25
<i>Rahmgurkensalat</i>	
PASTA SHRIMPS ^{ABCGLO}	29
<i>Linguine / Paradeiser / Garnelen</i>	

BEILAGEN

MEDITERRANES OFENGEMÜSE ^{GL}	7
POMMES FRITTES MIT TRÜFFELMAYONNAISE	9
FRITTIERTE SÜSSKARTOFFEL	7
BEILAGENSALAT ^{LMO}	7
RAHMGURKEN ^{GLMO}	7
BASMATIREIS	7

KÄSE & DESSERT

VARIATION VOM KÄSE ^{CGHMO}	16
<i>Früchtebrot / Feigensenf</i>	
WIENER CHRISTKINDLMARKT ^{AGHO}	16
<i>Das Beste vom Wiener Christkindlmarkt</i>	
NOUGATKNÖDEL ^{CGHMO11}	16
<i>eingelegte Zwetschken / Blaumohneis</i>	

*Allergene variieren – bitte fragen
Sie unsere Servicemitarbeiter:innen

DIGESTIF

ERBER VORGELBEER- <i>Edelbrand 2cl</i>	9
GÖLLES MARILLE <i>Edelbrand 2cl</i>	7
GÖLLES HIRSCHBIRNE <i>Edelbrand 2cl</i>	7
GÖLLES KRIECHERL <i>Edelbrand 2cl</i>	8
GÖLLES BROMBEERE <i>Edelbrand 2cl</i>	9
GÖLLES HIMBEERE <i>Edelbrand 2cl</i>	11
GÖLLES ALTE ZWETSCHKE <i>Edelbrand 2cl</i>	8
ZIEGLER <i>Wildkirsche No. 1 2cl</i>	15
ZIEGLER <i>Williams Birne 2cl</i>	9
ZIEGLER <i>Haselnuss 2cl</i>	9
ZIEGLER <i>Weingartenpfirsich Likör 2cl</i>	7
POLI DI POLI MOSCATO- <i>Grappa 2cl</i>	9
BERTA MONPRA <i>Grappa 2cl</i>	9

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

HEISS-GETRÄNKE

ESPRESSO	3,3
ESPRESSO DOPPIO	4,7
VERLÄNGERTER	4,1
CAPPUCCINO ^G	4,5
CAFÉ LATTE ^G	4,9
HEISSE SCHOKOLADE ^G	5,3
TASSE TEE <i>diverse Sorten</i>	4,9

BIERE

STIEGL GOLDBRÄU ^o DER KLASSIKER 0,33 L	5,5
NULL KOMMA JOSEF ^o ALKOHOLFREI 0,33 L	4,8
PAULANER HEFEWEIZEN ^o 0,5 L	6,0
OTTAKRINGER RADLER ^o ZITRONE 0,33 L	4,8

AFTER DINNER-COCKTAILS

ESPRESSO MARTINI <i>42 below Vodka Kaffeelikör Espresso</i>	19
AMARETTO SOUR <i>Amaretto di Saronno Zuckersirup Zitrone Orange</i>	19
PINA COLADA <i>Havana 3y. Rum Malibu Kokos Ananas</i>	19

AFTER DINNER

**IN VINO
VERITAS**

PRICKELNDES

ZERONIMO SPARKLING SAUVIGNON BLANC <i>Weingut Bayer Mittelburgenland Österreich</i> <i>Alkoholfreier Sektgenuss!</i>	0,75 L	42
HAUSSEKT BRUT BIO ODER ROSÉ BIO <i>Kellerei Anobis Neusiedlersee Österreich</i>	0,75 L 0,1 L	54 9
EXTRA BRUT RESERVE BIO <i>Weingut Loimer Kamptal Österreich</i>	0,75 L	54
GROSSE RESERVE BRUT ROSÉ BIO <i>Weingut Graf Hardegg Weinviertel Österreich</i>	0,75 L	54
PROSECCO DOCG SUPERIORE BRUT BIO <i>Col de L'Utia Cantina Sacchetto</i>	0,75 L	54
JOYEUSE BRUT BIO <i>Domaine Chevauchet Champagne Frankreich</i>	0,75 L 0,375 L	76 44
PREFERENCE ROSÉ <i>Domaine Etienne Oudart Champagne Frankreich</i>	0,75 L 0,375 L	76 44
BELLE DE NOIRS 2016 <i>Domaine Méa Champagne Frankreich</i>	0,75 L	125
PN AYC 18 BLANC DE NOIRS 2018 <i>Domaine Bollinger Champagne Frankreich</i> <i>James Bond lässt grüßen!</i>	0,75 L	155
COMTES DE CHAMPAGNE 2011 <i>Domaine Taittinger Champagne Frankreich</i>	0,75 L	290
BELLE EPOQUE ROSÉ 2013 <i>Domaine Perrier Jouet Champagne Frankreich</i>	0,75 L	340
CRISTAL BRUT 2014/2015 <i>Domaine Roederer Champagne Frankreich</i> <i>Der Liebling des Zaren!</i>	0,75 L	390
DOM PERIGNON 2012 <i>Domaine Dom Perignon Champagne Frankreich</i> <i>Der Erfinder des Champagners</i>	0,75 L	390
GREEN / GOLD BRUT 2012 <i>Armand de Brignac Champagne Frankreich</i> <i>Bring sicher 1000 Follower!</i>	0,75 L	640
BRUT ROSÉ 2012 <i>Armand de Brignac Champagne Frankreich</i> <i>Damit bis du der Star auf allen Social Media Kanälen!</i>	0,75 L	640

SELTENES

GLASWEISE

WEISS

0,125 L

GRÜNER VELTLINER TERRASSEN 2023 BIO

5,2

Jurtschitsch | Langenlois | Kamptal

RIESLING VOM SCHLOSS 2023

6,3

Graf Hardegg | Seefeld-Kadolz | Weinviertel

WIENER GEMISCHTER SATZ DAC 2023 BIO

5,2

Christ | Jedlersdorf | Wien

CHARDONNAY FELSENSTEIN 2023 BIO

5,9

Braunstein | Purbach | Leithaberg

SAUVIGNON BLANC 2023 BIO

6,1

Leitner | Illtal | Vulkanland

ROT & ROSÉ

0,125 L

ZWEIGELT ROSÉ 2023 BIO

5,9

Bründlmayer | Langenlois | Kamptal

ZWEIGELT DAC 2022 BIO

5,2

Payr | Höflein | Carnuntum

SYRAH RESERVE 2021

6,3

Ceel | Rust | Leithaberg

PINOT NOIR 2023 BIO

6,3

G & H Heinrich | Gols | Neusiedlersee

CHATEAU PINDEFLEURS 2021

7,8

St. Émilien Grand Cru

KLEINFLASCHE

0,375 L

GRÜNER VELTLINER FEDERSPIEL TERRASSEN 2023

21

Domäne Wachau | Dürnstein | Wachau

RIESLING HEILIGENSTEIN KAMPTAL DAC 2022

31

Weingut Bründlmayer | Langenlois | Wachau

SAUVIGNON BLANC 2022

24

Weingut Wohlmuth | Kitzack | Südsteiermark

CHARDONNAY LORES 2022

26

Weingut Reinisch | Tattendorf | Thermenregion

BLAUFRÄNKISCH CLASSIC 2021 BIO

19

Iby | Horitschon | Mittelburgenland

OPUS EXIMIUM NO 33 BIO

29

Gesellman | Deutschkreuz | Mittelburgenland

S
K
N
I
R
D

WEISSWEIN (0,75L) AUS ÖSTERREICH

GRÜNER VELTLINER TERRASSEN 2023 BIO
Jurtschitsch | Langenlois | Kamptal

GRÜNER VELTLINER OBERE STEIGEN 2023 BIO
Huber | Reichersdorf | Traisental

GRÜNER VELTLINER SMARAGD KREUZBERG 2019
Frischengruber | Rührsdorf | Wachau

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

RIESLING VOM SCHLOSS 2023 BIO
Graf Hardegg | Seefeld-Kadolz | Weinviertel

RIESLING LOISERBERG 2021 BIO
Loimer | Langenlois | Kamptal

RIESLING MORDTHAL 2022 BIO
Fritsch | Oberstockstall | Wagram

RIESLING STEINERTAL 2022
F.X. Pichler | Loiben | Wachau

RIESLING SEEBERG 2015 BIO
Loimer | Langenlois | Kamptal

CHARDONNAY FELSENSTEIN 2023 BIO
Braunstein | Purbach | Leithaberg

CHARDONNAY SELECT 2019 BIO
Wieninger | Stammersdorf | Wien

CHARDONNAY LEITHAKALK 2022
Kollwentz | Frauenkirchen | Neusiedlersee

CHARDONNAY SAFFRAN 2020 BIO
Erwin Sabathi | Leutschach | Südsteiermark

WEISSBURGUNDER VOLLMONDWEIN 2023 BIO
Christ | Jedlersdorf | Wien

NEUBURGER BETONT 2021 BIO
Altenburger | Jois | Leithaberg

ROTER VELTLINER FUMBERG 2022 BIO
Leth | Fels am Wagram | Wagram

ROTGIPFLER TAGELSTEINER 2022 BIO
Schneider | Tattendorf | Thermenregion

SÜSSWEIN

BEERENAUSLESE 2021 BIO
Feiler Artinger | Rust Leithaberg
0,375 l 39,00
1/16 l 7,10

34 ROTER EISWEIN 2022 BIO
Reinisch | Tattendorf
Thermenregion
0,375 l 39,00
1/16 l 7,10

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

36 PORTWEIN LBV 2019
Taylor´s | Porto
1/16 l 6,10

46

52

89

46

34

47

58

64

32

41

39

42

WEISSWEIN (0,75L) AUS ÖSTERREICH

GRAUBURGUNDER STEIRISCHE KLASSIK 2021 BIO <i>Neumeister / Straden / Vulkanland</i>	43
GRAUBURGUNDER GRAUE GANS 2021 BIO <i>Pasler / Jois / Leithaberg</i>	39
PINOT GRIS RESERVE 2021 <i>Umathum / Frauenkirchen / Neusiedlersee</i>	48
SAUVIGNON BLANC HOCHSULZ 2019 BIO <i>Skoff / Gamlitz / Südsteiermark</i>	42
SAUVIGNON BLANC ZIEREGG 2020 BIO <i>Tement / Berghausen / Südsteiermark</i>	78
GELBER MUSKATELLER 2023 BIO <i>Taferner / Göttlesbrunn / Carnuntum</i>	34
WELSCHRIESLING 2022 BIO <i>Sattlerhof / Gamlitz / Südsteiermark</i>	34
WIENER GEMISCHTER SATZ 2023 BIO <i>Christ / Jedlersdorf / Wien</i>	29
WIENER GEMISCHTER SATZ RIED ULM 2021 BIO <i>Wieninger / Stammersdorf / Wien</i>	52
VIOGNIER „V“ BIO <i>Graf Hardegg / Seefeld-Kadolz / Weinviertel</i>	69

WEISSWEIN (0,75L) INTERNATIONAL

RIESLING „WEHLENER SONNENUHR“ 2021 BIO <i>Dr. Loosen / Mosel / Deutschland</i>	76
RIESLING PECHSTEIN 2020 BIO <i>Bassermann Jordan / Pfalz / Deutschland</i>	89
MACON VERZE 2021 BIO <i>Domaine Leflaive / Burgund / Frankreich</i>	79
CHABLIS „MONTE DE TONNERRE“ 2022 BIO <i>Patrick Puize / Chablis / Frankreich</i>	110
SAUVIGNON BLANC 2022 <i>Cloudy Bay / Marlborough / Neuseeland</i>	92

TS
OS
PR
P

ROSÉWEIN (0,75L)

ROSÉ 2023 BIO 34
Bründlmayer | Langenlois | Kamptal

ROSA 2022 38
Umathum | Frauenkirchen | Neusiedlersee

ROTWEIN (0,75L) AUS ÖSTERREICH

ZWEIGELT 2021 29
Umathum | Frauenkirchen | Neusiedlersee

ZWEIGELT CARNUNTUM DAC 2022 BIO 29
Payr | Höflein | Carnuntum

ZWEIGELT DORNENVOGEL 2020 BIO 34
Glatzer | Göttelsbrunn | Carnuntum

SCHWARZ ROT 2020 96
Schwarz | Andau | Neusiedlersee

BLAUFRÄNKISCH EISENBERG 2023 29
Krutzler | Deutsch-Schützen | Eisenberg

BLAUFRÄNKISCH CHEVALIER 2020 BIO 43
Iby | Horitschon | Mittelburgenland

BLAUFRÄNKISCH LEITHABERG 2019 BIO 69
Prieler | Schützen am Gebirge | Leithaberg

PINOT NOIR 2023 BIO 32
Heinrich | Gols | Neusiedlersee

PINOT NOIR RESERVE 2021 BIO 54
Schneider | Tattendorf | Thermenregion

ST. LAURENT VOM DORF 2020 BIO 36
Pittnauer | Gols | Neusiedlersee

ST. LAURENT ALTE REBEN 2019 BIO 46
Glatzer | Göttlesbrunn | Carnuntum

MERLOT 2022 36
Kramer | Falkenstein | Weinviertel

CABERNET SAUVIGNON UNGERBERG 2019 BIO 74
Prieler | Schützen am Gebirge | Leithaberg

SYRAH RESERVE 2021 34
Ceel | Rust | Leithaberg

ROTWEIN (0,75L) AUS ÖSTERREICH

WIENER TRIOLOGIE (ZW, CS, ME) 2017 BIO <i>Wieninger / Stammersdorf / Wien</i>	39
IN SIGNO LEONIS 2018 (BF, ZW, CS) <i>Heribert Bayer / Neckenmarkt / Mittelburgenland</i>	79
ZERONIMO LEONIS 2021 (BF, ZW, CS) ALKOHOLFREI <i>Heribert Bayer / Neckenmarkt / Mittelburgenland</i>	54
GABARINZA (ME, BF, ZW) 2018 BIO <i>Heinrich / Gols / Neusiedlersee</i>	76
BELA REX (CS, ME) 2018 BIO <i>Gesellmann / Deutschkreutz / Mittelburgenland</i>	82
NEPOMUK (ZW, ME, BF) 2019 BIO <i>Grassl / Göttlesbrunn / Carnuntum</i>	44
QUATTRO (BF, CS, ME, ZW) 2019 <i>Gager / Deutschkreutz / Mittelburgenland</i>	53
PHANTOM (BF, CS, ME, SY) 2021 <i>Kirnbauer / Deutschkreutz / Mittelburgenland</i>	53
BIG JOHN (ZW, CS, PN) 2021 <i>Scheiblhofer / Andau / Neusiedlersee</i>	42
PANNOBILE (ZW, SL, BF) 2020 BIO <i>Achs / Gols / Neusiedlersee</i>	58

SEWEIT

INTERNATIONALER (0,75) ROTWEIN

BAROLO BUSSIA DOCG 2020 BIO <i>Sergio Barale Piemont Italien</i>	115
CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG 2019 BIO <i>Tenuta Querciabella Toskana Italien</i>	56
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2018 <i>Tenuta Pian delle Vigne Toskana Italien</i>	104
DESIDERIO TOSKANA IGT 2018 BIO <i>Tenuta Avignonesi Toskana Italien</i>	95
CAIAROSSA ROSSO IGT 2016 BIO <i>Aria di Caiarossa Toskana Italien</i>	140
TIGNANELLO IGT 2020 <i>Tenuta Tignanello Toskana Italien</i>	210
ORNELLAIA BOLGHERI DOC SUPERIORE 2020 <i>Tenuta dell'Ornellaia Toskana Italien</i>	450
SASSICAIA BOLGHERI SASSICAIA 2020 <i>Tenuta San Guido Toskana Italien</i>	420
TERRE BRUNE 2014 CARIGNANO DEL SULCIS <i>Cantina Santadi Sardinien Italien</i>	99
LA FOLIE 2021 BIO <i>Chateau Yvonne Loire Frankreich</i>	54
LE CLOS DES LANGRES MONOPOLE 2021 BIO <i>D´Ardhuy Burgund Frankreich</i>	99
CROZES HERMITAGE 2021 BIO <i>Alain Graillot Rhone Frankreich</i>	99
CHATEAU CLOS ST. JULIEN 2015 BIO <i>Clos St. Julien Bordeaux Frankreich</i>	138
MARQUIS DE CALON 2018 <i>Chateau Calon Segur Bordeaux Frankreich</i>	79
CHATEAU COS D´ESTOURNEL 2008 <i>Chateau Cos d´Estournel Bordeaux Frankreich</i>	360
LE PILOU 2020 BIO <i>Olivier Pithon Languedoc Roussillon Frankreich</i>	82
PHINCA ABEJERA 2017 <i>Bodega Philar Rioja Spanien</i>	99
CAYUSE 2018 BIO <i>Cailloux Vineyards Washington USA</i>	195

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.*

