

**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

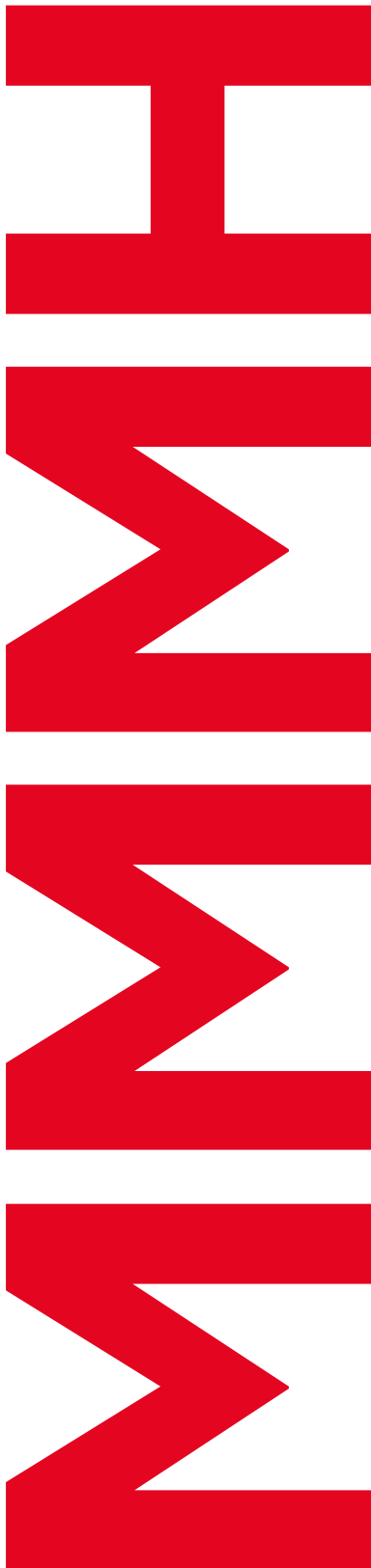
KLEINE ERFRISCHUNG ZUM START

WINZERSEKT WEISS ODER ROSÉ BIO <i>Kellerei Anobis</i>	0,1 L	9
LA CHOUFFE <i>Golden Ale</i>	0,33 L	7,5
KISS OF THE ROSE <i>Wermut / Rose Lemonade / Soda</i>	0,12 L	7,5
LIMONCELLO SPRIZZ <i>Limoncello / Prosecco / Soda / Zitrone</i>	0,24 L	9
TEA ROYAL ROSÉ	1/8 L	6,5
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

KOHLRÜBE ^{FHMN} <i>Birne Mandel Verjus</i>	18
LABEL ROUGE LACHS ^{ADFNO} <i>Goldrübe Shiso Sushi Reis</i>	23
	   
GEEISTE KAROTTE ^G <i>Bergamot Kamille</i>	14
PARADEISER FENCHEL SCHAUMSUPPE ^{ABDLO} <i>Jakobsmuschel Kräuterpanko</i>	14
	   
SPITZKRAUT ^{AGLO} <i>Kren Buchweizen Almac Apfel</i>	24
HIRSCH ^{ACGHLO} <i>Sellerie Schupfnudel Kirsche</i>	32
ZANDER ^{ADGLO} <i>Fregola Sarda Liebstöckl Eierschwammerl</i>	32
	   
LITSCHI ^{ACGHPO} <i>Pfirsich Zitronenthymain Haselnuss</i>	16
MARILLE ^{ACGHPO} <i>Vanille Mandel Minze</i>	16
VARIATION VOM KÄSE ^{CGHMO} <i>Früchtebrot Feigensenf</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
DELUXE X CASINO	MIT GUTSCHEIN
<i>Vorspeise, Suppe, Zwischengericht, Hauptgericht und Dessert</i>	
DINNER & CASINO	MIT GUTSCHEIN
<i>Vorspeise, Suppe, Hauptgericht und Dessert</i>	
GENUSS & CASINO	MIT GUTSCHEIN
<i>Vorspeise oder Suppe und Hauptgericht</i>	



VORSPEISEN

TATAR VOM BIO RIND ^{ACDGLMO}	21
<i>Senfsaat Eigelb Aioli</i>	
ASIA SALAT ^{ABEFLN}	19
<i>Tempura Garnelen Sprossen Koriander Sesam</i>	
FALAFEL ^{AN}	13
<i>Humus Granatapfel Pita Petersilie</i>	
ZITRONENGRAS FISCHSUPPE ^{ABDFLN}	16
<i>Enoki Pak Choi Koriander</i>	

HAUPTSPEISEN

DORNAUER SAIBLINGSFILET ^{DGLO}	32
<i>Erdäpfel Lauch Estragon Beurre blanc</i>	
FILET VOM BIO RIND ^{ACGLO}	48
<i>Sellerie Wilder Brokkoli Trüffel Bällchen</i>	
ORIGINAL WIENER SCHNITZEL ^{ACG}	34
<i>Petersilerdäpfel Preiselbeeren Zitrone</i>	
FREGOLA SARDA CON GAMBERI ^{ABGLO}	29
<i>Pepperonatacreme Chili Basilikum</i>	

BEILAGEN

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

KÄSE & DESSERT

VARIATION VOM KÄSE ^{CGHMO}	16
<i>Früchtebrot Feigensenf</i>	
LITSCHI ^{ACGHPO}	16
<i>Pfirsich Zitronenthymain Haselnuss</i>	
MARILLE ^{ACGHPO}	16
<i>Vanille Mandel Minze</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 Kaffeeликör 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**

BUBBLES

HAUSSEKT BRUT BIO ODER **ROSÉ BIO**
Kellerei Anobis / Neusiedlersee / Österreich

0,75 L 54
 0,1 L 9

**NO ALCOHOL,
 MUCH TASTE**

EXTRA BRUT RESERVE BIO
Weingut Loimer / Kamptal / Österreich

0,75 L 54

KEIN BOCK AUF ALKOHOL
Schwarzböck / Weinviertel
 0,75 l 34,00

GROSSE RESERVE BRUT ROSÉ BIO
Weingut Graf Hardegg / Weinviertel / Österreich

0,75 L 54

EMBRIZZO BIO
Graf Hardegg / Weinviertel
 0,75 l 38,00

PROSECCO DOC M-USE BRUT BIO
Cantina Pizzolato

0,75 L 54

BLOOMING ROSE NO.7
La Maison Tea Royal
Südsteiermark
 0,75 l 42,00

JOYEUSE BRUT BIO
Domaine Chevauchet / Champagne / Frankreich

0,75 L 76
 0,375 L 44

PREFERENCE ROSÉ
Domaine Etienne Oudart / Champagne / Frankreich

0,75 L 76
 0,375 L 44

BELLE DE NOIRS 2016
Domaine Méa / Champagne / Frankreich

0,75 L 125

PN AYC 18 BLANC DE NOIRS 2018
Domaine Bollinger / Champagne / Frankreich
James Bond lässt grüßen!

0,75 L 155

COMTES DE CHAMPAGNE 2013
Domaine Taittinger / Champagne / Frankreich

0,75 L 290

BELLE EPOQUE ROSÉ 2014
Domaine Perrier Jouet / Champagne / Frankreich

0,75 L 340

CRISTAL BRUT 2015
Domaine Roederer / Champagne / Frankreich
Der Liebling des Zaren!

0,75 L 390

DOM PERIGNON 2013
Domaine Dom Perignon / Champagne / Frankreich
Der Erfinder des Champagners

0,75 L 390

GREEN / GOLD BRUT 2012
Armand de Brignac / Champagne / Frankreich
Bring sicher 1000 Follower!

0,75 L 640

BRUT ROSÉ 2012
Armand de Brignac / Champagne / Frankreich
Damit bis du der Star auf allen Social Media Kanälen!

0,75 L 640

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 | Ilztal | Vulkanland

ROT & ROSÉ

0,125 L

ZWEIGELT ROSÉ 2023 BIO

5,9

Bründlmayer | Langenlois | Kamptal

ZWEIGELT DAC 2023 BIO

5,2

Payr | Höflein | Carnuntum

SYRAH RESERVE 2022

6,3

Ceel | Rust | Leithaberg

PINOT NOIR 2023 BIO

6,3

G & H Heinrich | Gols | Neusiedlersee

CHATEAU PINDEFLEURS 2020

7,8

St. Émilion 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 2023

24

Weingut Wohlmuth | Kitzeck | 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

SKIN

WEISSWEIN (0,75L) AUS ÖSTERREICH

GRÜNER VELTLINER TERRASSEN 2023 BIO
Jurtschitsch | Langenlois | Kamptal

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 2022 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 2020 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

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

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

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

29

76

48

36

46

52

89

78

34

47

58

64

32

41

39

42

WEISSWEIN (0,75L) AUS ÖSTERREICH

GRAUBURGUNDER STEIRISCHE KLASSIK 2022 BIO <i>Neumeister / Straden / Vulkanland</i>	43
GRAUBURGUNDER GRAUE GANS 2021 BIO <i>Pasler / Jois / Leithaberg</i>	39
PINOT GRIS RESERVE 2022 <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 2023 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 2023 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 2021 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 2020 BIO 46
Glatzer | Göttlesbrunn | Carnuntum

MERLOT 2022 36
Kramer | Falkenstein | Weinviertel

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

SYRAH RESERVE 2022 34
Ceel | Rust | Leithaberg

ROTWEIN (0,75L) AUS ÖSTERREICH

WIENER TRILOGIE (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
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 2019 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 2019 <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.*

