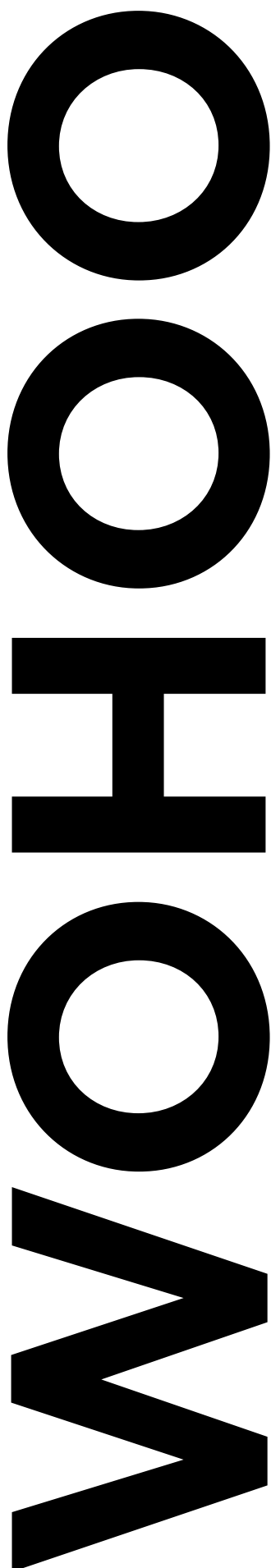




CASINO KULLINARIK



*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

EXTRA BRUT RESERVE BIO <i>Weingut Loimer</i>	0,1 L	9
GROSSE RESERVE BRUT ROSÉ BIO <i>Weingut Graf Hardegg</i>	0,1 L	9
LIMONCELLO SPRIZZ <i>Limoncello / Prosecco / Soda / Zitrone</i>	0,24 L	9
AEIJST TONIC <i>Aeijst 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.

ROUGE & NOIR

EINGELEGT E ARTISCHOCKEN & BABA GANOUSH ^{FHNOP} 16
Kapern | Pinien | Petersilie | Papadam

GARNELEN „CONFIERT & KNUSPRIG“ ^{ABDFLMNOP} 19
Glasnudelsalat | Pak-Choi | Chili



SCHWARZWURZEL SUPPE ^{AGLMO} 12
Raviolo | Kräuteröl

BUTTERNUSS KÜRBISSUPPE ^{GLMO} 12
Steireröl | Geröstete Kerne



ERDÄPFEL- PILZSTRUDEL ^{ACGLMO} 25
Lauch | Trüffel Beurre blanc

KALBSBACKERL GESCHMORT ^{AGLMO} 28
Blattspinat | Selleriepürée | Chips

GEBRATENES LACHSFILET ^{DGL} 27
Mediterranes Ofengemüse | Rosmarinerdäpfel



ALEXANDER BIRNE ^{ACGHO} 16
Nougat | Vanille | Portweineis

MANGO PANNA COTTA ^{ACGO} 16
Kokos Crumble | Waldheidelbeeren

GEDECK ^A 4
Brot, Fudas Olivenöl und Oliven

4- GANG MENÜ 69

6-GANG DESGUSTATIONSMENÜ 86

8-GANG DESGUSTATIONSMENÜ 99

DINNER & CASINO MIT GUTSCHEIN
Vorspeise, Suppe, Hauptgericht und Dessert

GENUSS & CASINO MIT GUTSCHEIN
Vorspeise oder Suppe und Hauptgericht

WOW

VORSPEISEN

TATAR VOM BIO RIND ^{ACDGLMO}	21
<i>Avocado / Chiliaioli</i>	
CAESAR SALAD ^{ACGLMO}	14
<i>Dattelparadeiser / Croûtons / Parmesan</i>	
ARTISCHOCKEN & BABA GANOUSH ^{FHNOP}	16
<i>Kapern / Pinien / Petersilie / Papadam</i>	
TRIESTER FISCHSUPPE ^{ADGLMO}	14
<i>Paradeiser / Fregola Sarda</i>	

HAUPTSPEISEN

GEBRATENER WOLFSBARSCH ^{DGL}	29
<i>Mediterranes Ofengemüse / Basilikumpesto</i>	
FILETSTEAK „CAFE DE PARIS“ ^{DGLMO}	44
<i>Brokkoli / Quetscherdäpfel</i>	
WIENER BACKHENDL ^{ACGLMO}	25
<i>Rahmgurkensalat</i>	
RICOTTA-SPINAT-RAVIOLI ^{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

VARIATION VOM KÄSE ^{CGHMO}	16
<i>Früchtebrot / Feigensenf</i>	
ALEXANDER BIRNE ^{ACGHO}	16
<i>Nougat / Vanille / Portweineis</i>	
MANGO PANNA COTTA ^{ACGO}	16
<i>Kokos Crumble / Waldheidelbeeren</i>	



*Allergene variieren – bitte fragen
Sie unsere Servicemitarbeiter:innen

DIGESTIF

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
ERBER VORGELBEER- <i>Edelbrand 2cl</i>	9
POLI DI POLI MOSCATO- <i>Grappa 2cl</i>	9
BERTA MONPRA <i>Grappa 2cl</i>	9
WIENER MOCCA <i>Kaffeeликör 4cl</i>	10
GLENLIVET 21 YEAR <i>Whiskey 4cl</i>	23
COURVOISIER VSOP <i>Cognac 4cl</i>	12
CARDENAL DE MENDOZA GRAN RESERVA <i>Brandy 4cl</i>	12
A.H. RIISE BLACK NON PLUS ULTRA <i>Rum 4cl</i>	16

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

HEISS- GETRÄNKE

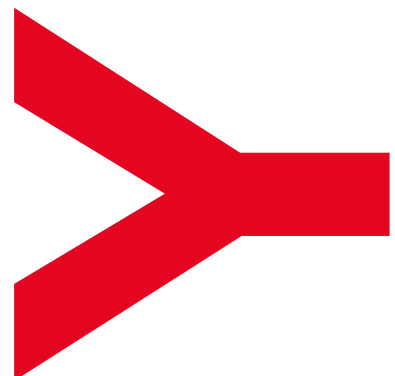
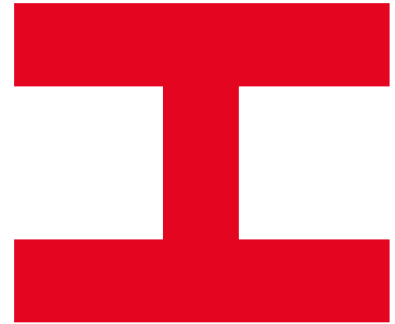
ESPRESSO	3,3
ESPRESSO DOPPIO	4,7
VERLÄNGERTER	4,1
CAPPUCCINO °	4,5
CAFÉ LATTE °	4,9
HEISSE SCHOKOLADE °	5,1
TASSE TEE <i>diverse Sorten</i>	4,7

BIERE

STIEGL GOLDBRÄU ° DER KLASSIKER 0,33 L	5,1
NULL KOMMA JOSEF ° ALKOHOLFREI 0,33 L	4,3
PAULANER HEFEWEIZEN ° 0,5 L	5,5
OTTAKRINGER RADLER ° ZITRONE 0,33 L	4,3

AFTER DINNER- COCKTAILS

ESPRESSO MARTINI <i>42 below Vodka Kaffeeликör Espresso</i>	14
AMARETTO SOUR <i>Amaretto di Saronno Zuckersirup Zitrone Orange</i>	14
PINA COLADA <i>Havana 3y. Rum Malibu Kokos Ananas</i>	14



PRICKELNDES

BRUT ODER ROSÉ HAUSCHAMPAGNER	0,75 L	76
<i>Domaine Etienne Oudard</i>	0,375 L	44
EXTRA BRUT RESERVE BIO	0,75 L	54
<i>Weingut Loimer</i>		
GROSSE RESERVE BRUT ROSÉ BIO	0,75 L	54
<i>Weingut Graf Hardegg</i>		
PROSECCO VINO SPUMANTE	0,75 L	54
<i>Kellerei Kattus</i>		
COMTES DE CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS 2011	0,75 L	290
<i>Domaine Taittinger</i>		
PERRIER-JOUET ELLE EPOQUE ROSÉ 2013	0,75 L	340
ROEDERER CRISTAL BRUT 2014	0,75 L	390
DOM PERIGNON 2012	0,75 L	390
ARMAND DE BRIGNAC GREEN BRUT 2012	0,75 L	640
ARMAND DE BRIGNAC BRUT ROSÉ 2012	0,75 L	640

WEINEMPFEHLUNG

OLIVIN 2019	52
<i>Winkler-Hermaden Kapfenstein Vulkanland</i>	
CABERNET SAUVIGNON RESERVE 2017	46
<i>Salz Illmitz Neusiedlersee</i>	
BLAUFRÄNKISCH LEITHAKALK 2018	48
<i>Kollwenz Groß-Höflein Leithaberg</i>	
LE DIFESE 2021	58
<i>Tenuta San Guido Bolgheri Toskana</i>	

WOW

GLASWEISE WEISS

GRÜNER VELTLINER TERRASSEN 2022 BIO
Jurtschitsch | Langenlois | Kamptal

RIESLING VOM SCHLOSS 2022
Graf Hardegg | Seefeld-Kadolz | Weinviertel

WIENER GEMISCHTER SATZ DAC 2022 BIO
Christ | Jedlersdorf | Wien

CHARDONNAY FELSENSTEIN 2021 BIO
Braunstein | Purbach | Leithaberg

GELBER MUSKATELLER 2022 BIO
Taferner | Göttlesbrunn | Carnuntum

ROT & ROSÉ

ZWEIGELT ROSÉ 2021 BIO
Bründlmayer | Langenlois | Kamptal

ZWEIGELT DAC 2021 BIO
Payr | Höflein | Carnuntum

BLAUFRÄNKISCH
Krutzler | Schützen | Mittelburgenland

SYRAH RESERVE 2020
Ceel | Rust | Leithaberg

RIOJA RESERVA 2014
Baigorri | Rioja | Spanien

LE VOLTE DELL'ORNELLAIA 2021
Bolgheri | Toscana | Italien

KLEINFLASCHE

RIESLING FEDERSPIEL TERRASSEN 2022
Domäne Wachau | Dürnstein | Wachau

BLAUFRÄNKISCH CLASSIC 2017 BIO
Iby | Horitschon | Mittelburgenland

0,125 L

5,2

6,3

5,2

5,9

5,9

0,125 L

5,9

5,2

5,2

6,3

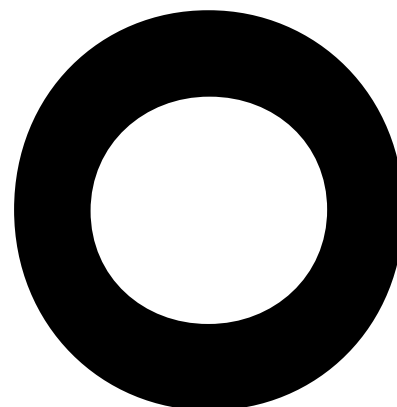
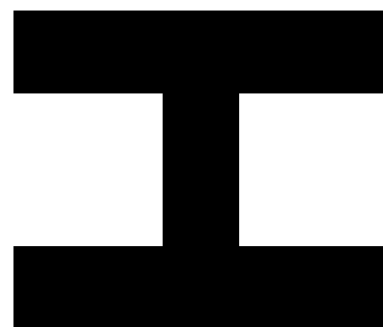
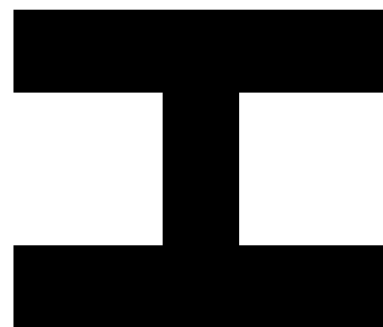
7,7

7,9

0,375 L

19

15



WEISSWEIN (0,75L)

GRÜNER VELTLINER TERRASSEN 2022 BIO

Jurtschitsch | Langenlois | Kamptal

GRÜNER VELTLINER OBERE STEIGEN 2022 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 2021 BIO

Graf Hardegg | Seefeld-Kadolz | Weinviertel

RIESLING LOISERBERG 2021 BIO

Loimer | Langenlois | Kamptal

RIESLING MORDTHAL 2021 BIO

Fritsch | Oberstockstall | Wagram

RIESLING STEINERTAL 2020

F.X. Pichler | Loiben | Wachau

CHARDONNAY FELSENSTEIN 2021 BIO

Braunstein | Purbach | Leithaberg

CHARDONNAY SELECT 2018 BIO

Wieninger | Stammersdorf | Wien

CHARDONNAY LEITHAKALK 2020

Kollwentz | Frauenkirchen | Neusiedlersee

CHARDONNAY SAFFRAN 2020 BIO

Erwin Sabathi | Leutschach | Südsteiermark

WEISSBURGUNDER VOLLMONDWEIN 2021 BIO

Christ | Jedlersdorf | Wien

NEUBURGER BETONT 2021 BIO

Altenburger | Jois | Leithaberg

ROTER VELTLINER FUMBERG 2021 BIO

Leth | Fels am Wagram | Wagram

ROTGIPFLER TAGELSTEINER 2021 BIO

Schneider | Tattendorf | Thermenregion

SÜSSWEIN

29

BEERENAUSLESE 2021 BIO

Feiler Artinger | Rust | Leithaberg

0,375 l

39,00

1/16 l

7,10

34

ROTER EISWEIN 2021 BIO

Reinisch | Tattendorf

Thermenregion

0,375 l

39,00

1/16 l

7,10

48

TROCKENBEERENAUSLESE

Kracher | Illmitz | Neusiedlersee

0,187 l

24,00

36

PORTWEIN LBV 2016

Quinta da Noval | Porto

1/16 l

6,10

46

52

89

34

47

58

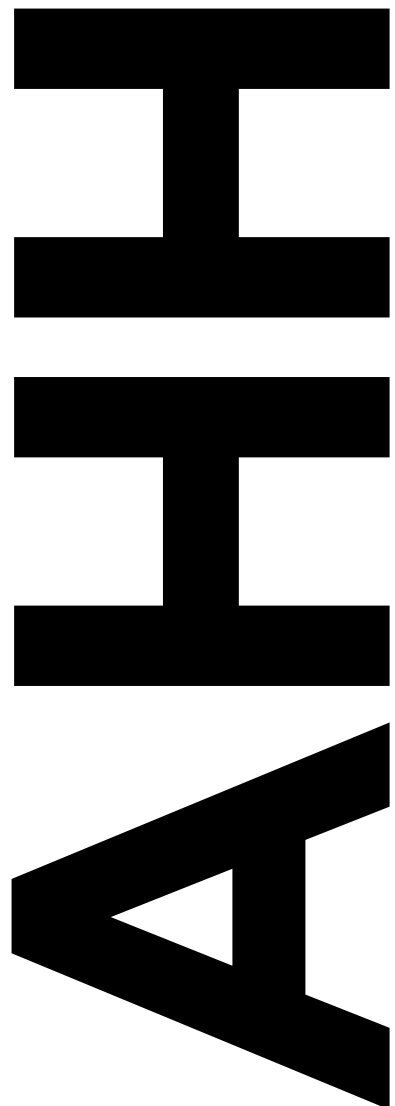
64

32

41

39

42



WEISSWEIN (0,75L)

GRAUBURGUNDER STEIRISCHE KLASSIK 2021 BIO
Neumeister / Straden / Vulkanland

GRAUBURGUNDER GRAUE GANS 2021 BIO
Pasler / Jois / Leithaberg

PINOT GRIS RESERVE 2021
Umathum / Frauenkirchen / Neusiedlersee

SAUVIGNON BLANC HOCHSULZ 2018 BIO
Skoff / Gamlitz / Südsteiermark

SAUVIGNON BLANC ZIEREGG 2019 BIO
Tement / Berghausen / Südsteiermark

GELBER MUSKATELLER 2022 BIO
Taferner / Göttlesbrunn / Carnuntum

WELSCHRIESLING 2022 BIO
Sattlerhof / Gamlitz / Südsteiermark

WIENER GEMISCHTER SATZ 2022 BIO
Christ / Jedlersdorf / Wien

WIENER GEMISCHTER SATZ RIED ULM 2021 BIO
Wieninger / Stammersdorf / Wien

VIOGNIER „V“ BIO
Graf Hardegg / Seefeld-Kadolz / Weinviertel

ROSÉ (0,75L)

ROSÉ 2019 BIO
Bründlmayer / Langenlois / Kamptal

ROSA 2019
Umathum / Frauenkirchen / Neusiedlersee

43

39

48

42

78

34

34

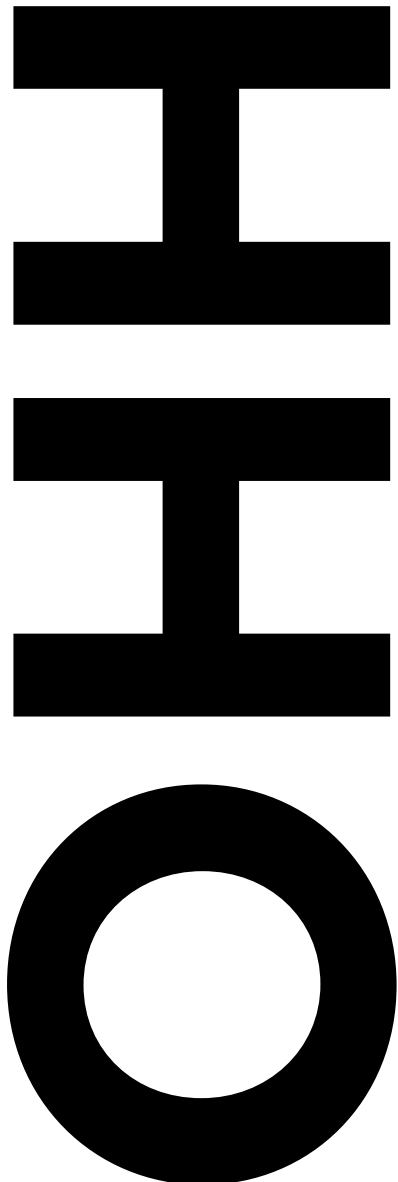
29

52

69

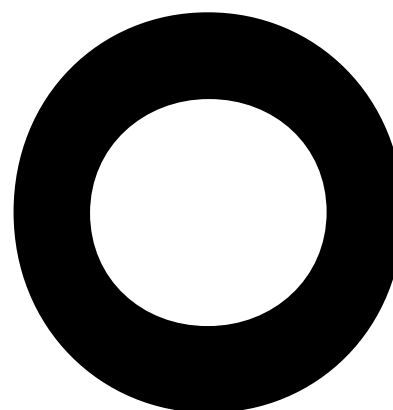
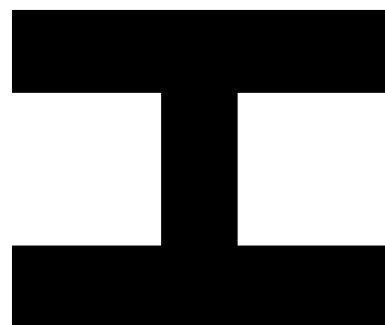
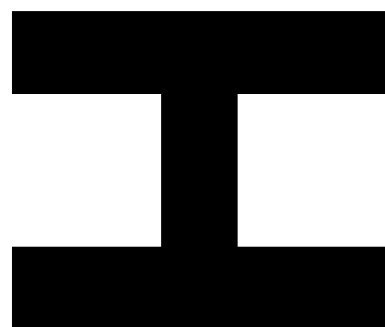
34

38



ROTWEIN (0,75L)

ZWEIGELT 2022	29
<i>Umathum Frauenkirchen Neusiedlersee</i>	
ZWEIGELT DORNENVOGEL 2020 BIO	34
<i>Glatzer Göttelsbrunn Carnuntum</i>	
SCHWARZ ROT 2020	96
<i>Schwarz Andau Neusiedlersee</i>	
BLAUFRÄNKISCH EISENBERG 2020	29
<i>Krutzler Deutsch-Schützen Eisenberg</i>	
BLAUFRÄNKISCH CHEVALIER 2020 BIO	43
<i>Iby Horitschon Mittelburgenland</i>	
BLAUFRÄNKISCH LEITHABERG 2019 BIO	69
<i>Prieler Schützen am Gebirge Leithaberg</i>	
PINOT NOIR 2018 BIO	32
<i>Schwarz Purbach Leithaberg</i>	
PINOT NOIR RESERVE 2020 BIO	54
<i>Schneider Tattendorf Thermenregion</i>	
ST. LAURENT VOM DORF 2019 BIO	36
<i>Pittnauer Gols Neusiedlersee</i>	
ST. LAURENT ALTE REBEN 2019 BIO	46
<i>Glatzer Göttelsbrunn Carnuntum</i>	
MERLOT 2020	36
<i>Kramer Falkenstein Weinviertel</i>	
CABERNET SAUVIGNON UNGERBERG 2018 BIO	74
<i>Prieler Schützen am Gebirge Leithaberg</i>	
SYRAH RESERVE 2019	34
<i>Ceel Rust Leithaberg</i>	
WIENER TRIOLOGIE (ZW, CS, ME) 2016 BIO	39
<i>Wieninger Stammersdorf Wien</i>	
IN SIGNO LEONIS 2017 (BF, ZW, CS)	79
<i>Heribert Bayer Neckenmarkt Mittelburgenland</i>	
GABARINZA (ME, BF, ZW) 2018 BIO	76
<i>Heinrich Gols Neusiedlersee</i>	



ROTWEIN (0,75L)

BELA REX (CS, ME) 2018 BIO 82
Gesellmann | Deutschkreutz | Mittelburgenland

NEPOMUK (ZW, ME, BF) 2019 BIO 44
Grassl | Göttlesbrunn | Carnuntum

QUATTRO (BF, CS, ME, ZW) 2019 53
Gager | Deutschkreutz | Mittelburgenland

PHANTOM (BF, CS, ME, SY) 2020 53
Kirnbauer | Deutschkreutz | Mittelburgenland

BIG JOHN (ZW, CS, PN) 2020 42
Scheiblhofer | Andau | Neusiedlersee

PANNOBILE (ZW, SL, BF) 2020 BIO 58
Achs | Gols | Neusiedlersee

INTERNATIONALER WEIN (0,75)

RIESLING PECHSTEIN 2021 BIO 89
Bassermann Jordan | Pfalz | Deutschland

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2017 104
Pian delle Vigne | Toskana | Italien

CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG 2019 BIO 56
Querciabella | Toskana | Italien

DESIDERIO TOSKANA IGT 2018 BIO 95
Avignonesi | Toskana | Italien

CAIAROSSA ROSSO IGT 2016 BIO 140
Aria di Caiarossa | Toskana | Italien

TIGNANELLO IGT 2020 210
Antinori | Toskana | Italien

CHATEAU CLOS ST. JULIEN 2015 BIO 138
Clos St. Julien | Bordeaux | Frankreich

CAYUSE 2018 BIO 195
Cailloux Vineyards | Washington | USA

WOW

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.*

