

**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 Lukas Olbrich
Küchenchef im Cuisino Wien*

APERITIFS & PRE-DINNER COCKTAILS

INGWERONI ALKOHOLFREI <i>Ingwer Limette Apfel Guarana mit natürlichem Koffein</i>	0,1 L	6,5
NAPUNE GIN TONIC <i>Kyrö Napune Gin Schweppes Dry Tonic Water</i>	0,24 L	12
LUCKY LILLET ° <i>Lillet Blanc Trinkt Glück - Kleeerfrischung</i>	0,24 L	7,9
MING RIVER BAIJIU TONIC <i>Sichuan Baijiu Schweppes Dry Tonic Water</i>	0,24 L	11
CASINO PURPLE NEGRON ° <i>Gin Wermut Campari Black Elderberry</i>	0,1 L	12
MOËT & CHANDON ROSÉ IMPERIAL <i>Piccolo</i>	0,2 L	35

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.

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

DINNER & CASINO

MENÜ NOIR

HAUSGERÄUCHERTE FORELLE ^{CDGO}
*Spargel | Poke-Passionsfrucht Hollandaise
fermentierter Knoblauch*

HÜHNERCONSOMMÉ ^{ACGL}
Kerbel | Pilze | Wurzelgemüse

KALBSHÜFTSTEAK ^{GLO}
Orangen-Polenta | Feldbohnen | Babymais | Jus

ERDBEEREN ^{CGO}
Madagaskar Vanille | Balsamico | Crema Catalana

MENÜ ROUGE

BÄRLAUCH-RISOTTO ^{ACLOG}
Belper Knolle | Dotter | Pioppini

SPARGELCREMESUPPE ^{AG}
Tomaten-Crostini | Rohschinken

VARIATION VOM SPARGEL ^{GLF}
Kräuter-Mousseline | Buttermilch | Petersilie

VARIATION VOM KÄSE ^{CGH}
Feigen-Nuss-Brot | Chutney

GEDECK 4
hausgemachtes Brot mit eigens kreierten, saisonalen Aufstrichen

DINNER IM CASINO WIEN

4-GANG MENÜ 52
à la carte Menü aus unserem Dinner & Casino Angebot

6-GANG DEGUSTATIONSMENÜ 79

8-GANG DEGUSTATIONSMENÜ 99

GENUSS & CASINO MIT GUTSCHEIN
Vorspeise oder Suppe & Hauptgericht

ÜBERRASCHUNG GEFÄLLIG?

DINNER & CASINO GETRÄNKE SPECIAL ⁰ 25
*1 Flasche Mineralwasser, 1 Glas Prosecco,
2 Gläser Wein & 1 Digestif*

JETZT NEU bei Dinner & Casino: Gerne bieten wir folgende Hauptspeise als Alternative an:
WIENER SCHNITZEL VOM HUHN mit Pommes Frites, Preiselbeermayonnaise & Zitrone

VORSPEISEN

BEEF TARTARE ^{AGO}	100 G	19
<i>hausgemachter Brioche Stunden-Ei Trüffelmayonnaise Amsterdam Zwiebel</i>	170 G	31
HAUSGEMACHTE FALAFEL ^{ACGMO}		8
<i>Frisée schwarzer Knoblauch Zwiebel</i>		
CAESAR SALAD ^{ABDFGLMO}		12
<i>Tigergarnele Croûtons Parmesan</i>		

BEILAGEN

RÖSTGEMÜSE ^{GL}	4
SÜSSKARTOFFEL- POMMES ^{AGO}	5
<i>Knoblauch Petersilie</i>	
GETRÜFFELTE PARMESANPOMMES ^G	6
KRÄUTER- MOUSSELINE ^G	5
TRÜFFEL- MOUSSELINE ^G	7
SPARGEL- GRÖSTEL ^G	8

HAUPTSPEISEN

GEBRATENER WOLFSBARSCH ^{GL}	21
<i>Röstgemüse</i>	
GEBRATENE LACHSFORELLE VOM GUT DORNAU ^{GL}	21
<i>Röstgemüse</i>	
PASTA SCAMPI ^{ABCFGLO}	24
<i>hausgemachte Bandnudeln Tigergarnele Weißweinsauce</i>	
WIENER SCHNITZEL ^{CG}	16
<i>Vom Huhn Pommes Frites Preiselbeer-Mayonnaise Zitrone</i>	
SOLO SPARGEL ^{CGLO}	32
<i>Beinschinken Salzerdäpfel Poke-Passionsfrucht Hollandaise</i>	

STEAKS

(ÖSTERREICHISCHES BIO-RINDERFILET)

FILETSTEAK ^G 150G	34
FILETSTEAK ^G 200G	40
CHÂTEAUBRIAND ^G	82
<i>für zwei Personen am Tisch tranchiert</i>	

Zu allen Steaks servieren wir saisonale Garnituren.

STEAK TOPPINGS & SAUCEN

TIGERGARNELE ^B	PRO STK.	3
JAKOBSMUSCHELN ^R	ZWEI STK.	7
KRÄUTERKRUSTE ^{AG}		4
FLAMBIERT	PRO TISCH	15
<i>mit Cognac Courvoisier VSOP</i>		
KRÄUTERBUTTER-CHILI ^G		3
PFEFFER JUS ^G		3
GETRÜFFELTER JUS ^G		5

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



DESSERT, KÄSE & SÜSSWEIN

HALBFLÜSSIGER SCHOKOLADENKUCHEN ^{ACFGO}	11
<i>Eis der Saison</i>	
ERDBEEREN ^{CGO}	10
<i>Madagaskar Vanille Balsamico Crema Catalana</i>	
KÄSETELLER ^{CGH}	11
<i>Feigen-Nuss-Brot Trüffelhonig</i>	
ROTER EISWEIN 2018 ^o	1/16 L 7
<i>Weingut Johanneshof - Tattendorf/Thermenregion</i>	
NON VINTAGE TROCKENBEERENAUSLESE ^o	1/16 L 9
<i>Weingut Kracher - Illmitz/Neusiedlersee</i>	0,187 L 32

DIGESTIF

REGIONALES

WIENER MOCCA	7
<i>Kaffeelikör 4cl</i>	
GÖLLES KRIECHERL	3,6
<i>Edelbrand 4cl</i>	
BAUER KUSS DER HASELNUSS	4,5
<i>Edelbrand 2cl</i>	
FREIHOF MARILLENBRAND	4,5
<i>Edelbrand 2cl</i>	
BAUER ZIRBENZAUBER	6,5
<i>Edelbrand 4cl</i>	

PREMIUM

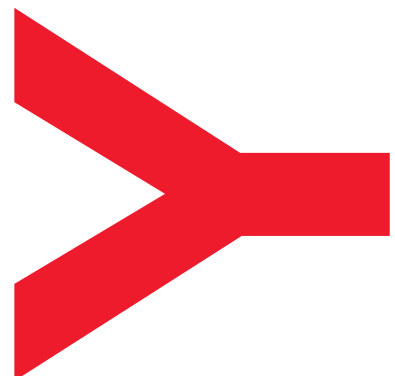
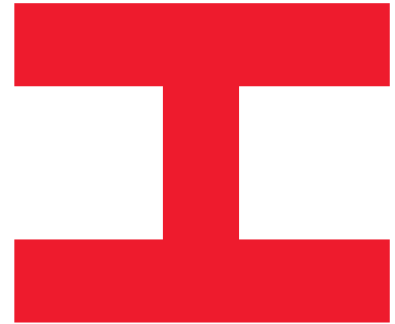
JACK DANIEL´S SINATRA EDITION	37
<i>Whiskey 4cl</i>	
COURVOISIER XO ^o	19
<i>Cognac 4cl</i>	
FRAPIN VSOP	15
<i>Cognac 4cl</i>	
BRUGAL SIGLO DE ORO	36
<i>Rum 4cl</i>	

HEISS-GETRÄNKE

ESPRESSO	3,1
ESPRESSO DOPPIO	4,4
VERLÄNGERTER	3,6
CAPPUCCINO ^G	4,30
CAFÉ LATTE ^G	4,7
HEISSE SCHOKOLADE ^G	4,9
TASSE TEE	4,4
<i>diverse Sorten</i>	

AFTER DINNER-COCKTAILS

ESPRESSO MARTINI	12
<i>Clara Mystino Vodka Kaffeelikör Espresso</i>	
AMARETTO SOUR	12
<i>Gozio Amaretto Zuckersirup Zitrone Orange</i>	
PINA COLADA	12
<i>Havana 3y. Rum Malibu Kokos Ananas</i>	



CHAMPAGNER & SCHAUMWEIN

SCHLUMBERGER SPARKLING <i>Brut, Rosé oder White Secco</i>	0,2 L	14
	0,75 L	40
PAPANERO CUVÉE VINO SPUMANTE	0,75 L	38
MOET & CHANDON IMPERIAL ROSÉ	0,2 L	35
	0,375 L	59
	0,75 L	114
	1,5 L	210
DOM PERIGNON VINTAGE 2008	0,75 L	320
ARMAND DE BRIGNAC A.O.S. BRUT ROSÉ	0,75 L	520

UNSER LIEBLINGSWEIN

ALL IN BY CASINO WIEN (BF,ME,ZW) <i>Heribert Bayer Neckenmarkt Burgenland</i>	0,75 L	25
--	--------	----

GLASWEISE WEISS

CHARDONNAY RESERVE 2020 ° <i>Krug Gumpoldskirchen Thermenregion</i>	0,125 L	4,9
GRAUER SALON - GRÜNER VELTLINER DAC ° <i>Reiter Krems Kremstal</i>		4,9
WIENER GEMISCHTER SATZ DAC 2020 ° <i>Christ Jedlersdorf Wien</i>		4,9
WELSCHRIESLING STEIRISCHE KLASSIK 2020 ° <i>Polz Graßnitzberg Südsteiermark</i>		4,9
GELBER MUSKATELLER 2020 ° <i>Kramer Falkenstein Weinviertel</i>		5,5

ROT & ROSÉ

ZWEIGELT ROSÉ 2020 ° <i>Bründlmayer Langenlois Kamptal</i>	0,125 L	4,9
ZWEIGELT 2019 ° <i>Umathum Frauenkirchen Neusiedlersee</i>		4,9
BLAUFRÄNKISCH 2020 ° <i>Krutzler Schützen Mittelburgenland</i>		4,9
MERLOT 2019 ° <i>Kramer Falkenstein Weinviertel</i>		4,9
CASINOS AUSTRIA CUVÉE (BF,ZW) 2015 ° <i>Wieder Neckenmarkt Mittelburgenland</i>		4,9
BLAUFRÄNKISCH DAC HOCHÄCKER 2015 ° <i>Weninger Horitschon Mittelburgenland</i>		6,5

BIERE

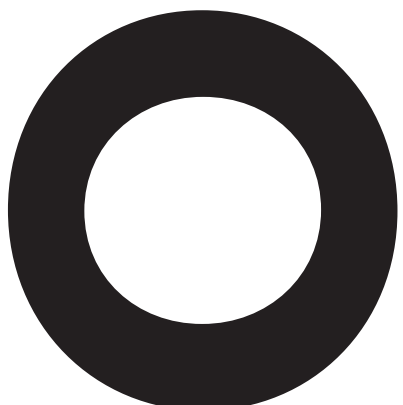
OTTAKRINGER PUR ° <i>vom Fass</i>	0,33 L	4,3
STIEGL GOLDBRÄU ° <i>der Klassiker</i>	0,33 L	4,5
NULL KOMMA JOSEF ° <i>alkoholfrei</i>	0,33 L	3,9
PAULANER HEFEWEIZEN °	0,5 L	5,1
OTTAKRINGER RADLER ° <i>Zitrone</i>	0,33 L	3,9



0,125 L



0,125 L



WEINEMPFEHLUNG

WEISS

0,75 L

FLORA (RI,MU,SÄ,RIV) 2018 ° <i>Michael Gindl Hohenruppersdorf</i>	42
GELBER MUSKATELLER 2020 ° <i>Kramer Falkenstein Weinviertel</i>	32
GRÜNER VELTLINER RIED GRUB 2016 ° <i>Hirsch Kammern Kamptal</i>	59

ROT

SYRAH RIED KIRCHTAL 2016 ° <i>Michael Auer Höflein Carnuntum</i>	55
PANNOBILE 2017 ° <i>Paul Achs Gols Neusiedlersee</i>	41
KNIPSER CUVÉE X 2012 ° <i>Weingut Knipser Laumersheim , Deutschland</i>	99



KLEINFLASCHE

0,375 L

RIESLING FEDERSPIEL TERRASSEN 2019 <i>Domäne Wachau Dürnstein Wachau</i>	15
SAUVIGNON BLANC SAUSALER 2018 <i>Wohlmuth Kitzreck im Sausal Südsteiermark</i>	17
BLAUFRÄNKISCH CLASSIC 2017 <i>Iby Horitschon Mittelburgenland</i>	15
QUATTRO (BF,CS,ME,ZW) 2017 <i>Gager Deutschkreutz Mittelburgenland</i>	25

ROSÉ & ORANGE

OHRENSCHWEIN (GEMISCHTER SATZ) <i>Kirnbauer Deutschkreutz Mittelburgenland</i>	0,75 L	48
ROSA 2019 <i>Umathum Frauenkirchen Neusiedlersee</i>	0,75 L	29
ZWEIGELT ROSÉ <i>Bründlmayer Langenlois Kamptal</i>	0,75 L	29
BELLE ROSÉ EXCELLENCE <i>von RICK SPIRIT WORLD - Österreich</i>	0,75 L	37

WEISS- BURGUNDER

STEIRISCHE KLASSIK 2018 <i>Sabathi Leutschach Südoststeiermark</i>	0,75 L	30
DER VOLLMONDWEIN 2017 <i>Christ Jedlersdorf Wien</i>	0,75 L	35

GRÜNER VELTLINER, RIESLING & GEMISCHTER SATZ

GRÜNER VELTLINER HIRSCHVERGNÜGEN 2018 <i>Hirsch Kammern Kamptal</i>	0,75 L	30
GRAUER SALON GRÜNER VELTLINER DAC 2018 <i>Reiter Krems Kremstal</i>	0,75 L	29
GRÜNER VELTLINER SMARAGD RIED KREUTLERS 2018 <i>Knoll Loiben Wachau</i>	0,75 L	82
RIESLING VOM SCHLOSS 2018 <i>Graf Hardegg Seefeld Weinviertel</i>	0,75 L	32
RIESLING KAMPTAL DAC RIED LOISERBERG 2019 <i>Loimer Langenlois Kamptal</i>	0,75 L	47
RIESLING SMARAGD LOIBENBERG 2019 <i>F.X. Pichler Dürnstein Wachau</i>	0,75 L	99
GEMISCHTER SATZ DAC 2018 <i>Christ Jedlersdorf Wien</i>	0,75 L	29
GEMISCHTER SATZ DAC BISAMBERG 2019 <i>Wieninger Stammersdorf Wien</i>	0,75 L	42



CHARDONNAY & WELSCHRIESLING

CHARDONNAY RESERVE 2020 <i>Krug Gumpoldskirchen Thermenregion</i>	0,75 L	29
CHARDONNAY RIED ZWEIKREUZGARTEN 2019 <i>Jamek Joching Wachau</i>	0,75 L	31
CHARDONNAY NEUSATZ 2016 <i>Kollwenz Großhöflein Neusiedlersee</i>	0,75 L	106
WELSCHRIESLING STERIRSCHE KLASSIK 2020 <i>Polz Graßnitzberg Südsteiermark</i>	0,75 L	29
WELSCHRIESLING GEBIETSWEIN 2019 <i>Frauwallner Straden Vulkanland</i>	0,75 L	25

GELBER MUSKATELLER & SAUVIGNON BLANC

GELBER MUSKATELLER LANGENLOIS 2020 <i>Rabl Langenlois Kamptal</i>	0,75 L	29
GELBER MUSKATELLER 2019 <i>Kramer Falkenstein Weinviertel</i>	0,75 L	32
SAUVIGNON BLANC RIED HOCHSULZ 2017 <i>Skoff Gamlitz Südsteiermark</i>	0,75 L	49
SAUVIGNON BLANC ZIEREGG 2019 <i>Tement Berghausen Südsteiermark</i>	0,75 L	99



GRAUBURGUNDER

0,75 L

GRAUBURGUNDER STRADEN 2019 <i>Neumeister Straden Vulkanland</i>	41
PINOT GRIS RESERVE 2018 <i>Umathum Frauenkirchen Neusiedlersee</i>	46

ZWEIGELT & SYRAH

ZWEIGELT 2019 <i>Umathum Frauenkirchen Neusiedlersee</i>	0,75 L	29
ZWEIGELT DORNENVOGEL 2016 <i>Glatzer Göttelsbrunn Carnuntum</i>	0,75 L	36
ZWEIGELT ROT 2016 <i>Schwarz Andau Neusiedlersee</i>	0,75 L	96
SYRAH SELECTION 2018 <i>Scheiblhofer Andau Neusiedlersee</i>	0,75 L	36

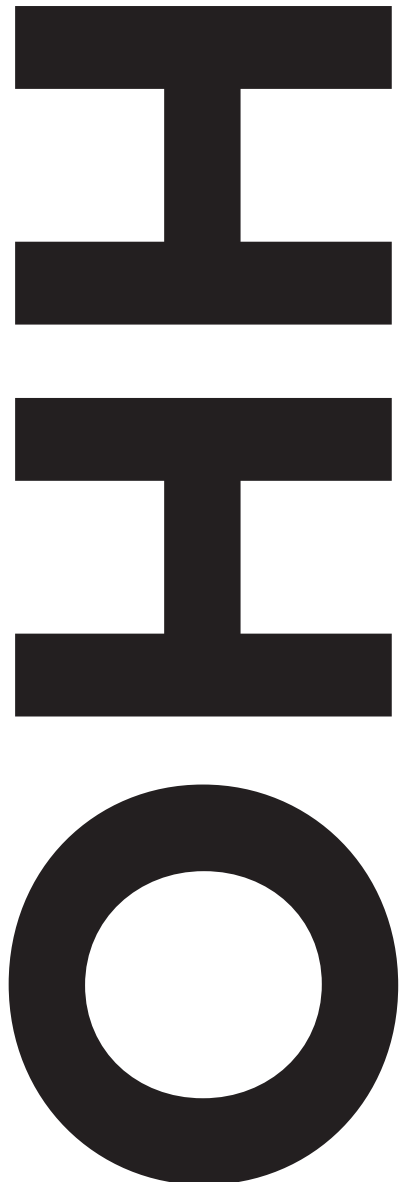
MERLOT

MERLOT 2019 <i>Kramer Falkenstein Weinviertel</i>	0,75 L	32
MERLOT RESERVE 2018 <i>Aumann Tribuswinkel Thermenregion</i>	0,75 L	34

BLAUFRÄNKISCH, CARBET SAUVIGNON & CUVÉE

BLAUFRÄNKISCH 2020 <i>Krutzler Deutsch-Schützen Eisenberg</i>	0,75 L	29
BLAUFRÄNKISCH LEITERKALK 2015 <i>Kollwentz Grosshöflein Leiterberg</i>	0,75 L	37
BLAUFRÄNKISCH DÜRRAU 2016 <i>Kerschbaum Horitschon Mittelburgenland</i>	0,75 L	63
CABERNET SAUVIGNON SELECTION 2018 <i>Scheiblhofer Andau Neusiedlersee</i>	0,75 L	32
BIG JOHN (ZW, PN, CS) 2019 <i>Scheiblhofer Andau Neusiedlersee</i>	0,75 L	35
ROTER SALON (BF, CS, SY) 2015 <i>Gager Deutschkreutz Mittelburgenland</i>	0,75 L	33
WIENER TRILOGIE (ZW, ME, BF) 2016 <i>Wieninger Stammersdorf Wien</i>	0,75 L	39
NEPOMUK (ZW, ME, BF) 2017 <i>Grassl Göttlesbrunn Carnuntum</i>	0,75 L	42
QUATTRO (BF, CS, ME, ZW) 2018 <i>Gager Deutschkreutz Mittelburgenland</i>	0,75 L	43
PANNOBILE (ZW, SL, BF) 2017 <i>Achs Gols Neusiedlersee</i>	0,75 L	41
PHANTOM (BF, CS, ME, SY) 2017 <i>Kirnbauer Deutschkreutz Mittelburgenland</i>	0,75 L	53

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.



...MEHR CUVÉE

THE LEGENDS (ME, CS) 2018 <i>Scheiblhofer Andau Neusiedlersee</i>	0,75 L	64
GABARINZA BIO (ZW, ME, BF) 2017 <i>Heinrich Gols Neusiedlersee</i>	0,75 L	68
IN SIGNO LEONIS 2017 <i>Heribert Bayer Neckenmarkt Oberpullendorf</i>	0,75 L	74
BELA REX (CS, ME) 2018 <i>Gesellmann Deutschkreutz Mittelburgenland</i>	0,75 L	79

INTERNATIONALER WEIN



WEISS

0,75 L

POUILLY FUMÉ LES DUCHESSE AOP 2018 <i>Laporte Saint-Satur Loire Frankreich °</i>	46
CHABLIS PREMIER CRU FOURCHAUME 2017 <i>Maison Louis Jadot Beaune Burgund Frankreich</i>	
CHARDONNAY DOC 2019 <i>Lageder Margreid Südtirol Italien</i>	36
CERVARO DELLA SALA UMBRIA IGT (CH, GC) 2015 <i>Tenuta Castello Della Sala Orvieto Umbrien Italien</i>	99

ROT

0,75 L

BEAUJOLAIS VILLAGES 2018 <i>Maison Louis Jadot Beaune Burgund Frankreich</i>	35
CHÂTEAU CISSAC CRU BOURGEOIS 2016 <i>Château Larose Perganson Haut-Medoc Bordeaux Frankreich</i>	59
MIO (100% SANGIOVESE) <i>Savignola Greve Toskana Italien</i>	43
BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G. 2012 <i>Tenuta Caparzo Montalcino Toskana Italien</i>	93
BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G. 2015 <i>Tenuta Pian Delle Vigne Montalcino Toskana Italien</i>	99

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.*

