

KLEINE ERFRISCHUNG

Winzersekt Bio weiß oder rosé

Kellerei Anobis

0,1 l 9

Quittenspritzer

Hausgemachter Quittensirup

Frizzante / Soda / Thymian

0,24 l 8,5

Limoncello Spritz

Limoncello / Prosecco / Soda / Zitrone

0,24 l 9

Tea Royal No. 9 rosé

Maison Royal aus der Südsteiermark

1/8 l 6,5

Vibrante Sprizz

Martini Vibrante / Grapefruit / Soda

0,24 l 8,5

DAS GENUSSACHTEL

Grüner Veltliner

Terrassen 2024 BIO

Jurtschitsch / Langenlois

Kamptal 5,2

Riesling

vom Schloss 2024 BIO

Graf Hardegg / Seefeld-Kadolz

Weinviertel 6,3

Wiener Gemischter Satz

DAC 2024 BIO

Christ / Jedlersdorf

Wien 5,2

Chardonnay

Felsenstein 2023 BIO

Braunstein / Purbach

Leithaberg 5,9

Sauvignon blanc

DAC 2023 BIO

Leitner / Ilztal

Vulkanland 6,1

Zweigelt rosé 2023 BIO

Bründlmayer / Langenlois

Kamptal 5,9

Carnuntum DAC 2023 BIO

Payr / Höflein

Carnuntum 5,2

Syrah reserve 2022

Ceel / Rust

Leithaberg 6,3

Pinot noir 2023 BIO

G & H Heinrich / Gols

Neusiedlersee 6,3

Chateau Pindefleurs 2021

St. Émilion Grand Cru

Bordeaux 7,8

Beerenauslese 2023 BIO

1/16

Feiler Artinger / Rust

Leithaberg 5,2

Eiswein 2022

1/16

Kracher Liliac / Transsylvanien

Rumänien 6,3

Late Bottle Vintage 2019

1/16

Taylor´s / Vila Nova de Gaia

Portugal 5,2

ROUGE & NOIR

Topinambur ACGH

Mandelmilch / Eigelb / Dinkel

18

Tafelspitz CGHLM

Wurzelgemüse / Senf / Kren

23



Erdäpfelsuppe GLO

Shimeji / Braune Butter

14

Fischsuppe ABDLO

Fregola / Dill

14



Rollgerste AGLO

Kürbis / Kernöl / Bergkäse

24

Rindsschulterschmelz AGLNO

Petersilienwurzel / Ponzu / Mangold

34

Red Snapper DGLO

Stangensellerie / Fenchel / Passionsfrucht

32



Torta Caprese CGHOP

Mandeln / Amarena Kirschen

16

Brioche ACGHO

Birne / Finger Lime / Buttermilch

16

Variation vom Käse ACGHMO

Früchtebrot / Feigensenf

16

Gedeck

Brot, Fudas Olivenöl und Oliven

4

3-Gang Menu

57

4-Gang Menu

69

6-Gang Menu (Carte Blanche)

86

DELUXE x CASINO 5 Gänge mit Gutschein

DINNER & CASINO 4 Gänge mit Gutschein

GENUSS & CASINO 2 Gänge mit Gutschein

CUISINO

UNSERE LIEFERANTEN

Fleisch

Fleischbank Höllerschmid, Etzdorf

Süßwasserfische

Gut Dornau, Leobersdorf

Salzwasserfische & Meeresfrüchte

Eishken Estate, Wien

Freilandeier

Geflügelhof Muhr, Gallbrunn

Milchprodukte mit AMA-Gütesiegel

Transgourmet, Brunn

Käse

Stefan Gruber, kaes.at

Obst & Gemüse

Wiesenland, Wien

VORSPEISEN

Tatar vom Bio Rind CDGMP

Pommes / Chili Mayo / Kräutersalat

21

Bachforelle ADGM

Kohlrabi / Kaviar

Buttermilch / Wintersalate

19

Karotte HO

Grapefruit / Fenchel

Haselnuss

13

Zitronengras Fischsuppe ABDFLN

Shitake / Pak Choi / Koriander

16

HAUPTSPEISEN

Dornauer Lachsforelle ADFGLO

Dashi / Pastinake

Apfel / Buchweizen

32

Filet vom Bio Rind ACGLO

Erdäpfel-Baumkuchen / Schalotten

Schwarzwurzel / Forticus

48

Original Wiener Schnitzel ACG

Petersilerdäpfel

Preiselbeeren / Zitrone

34

Offener Raviolo ACGHLO

Kürbis / Salbei

Belper Knolle

29

BEILAGEN

Mediterranes Ofengemüse GL

7

Pommes frites mit

Trüffelmayonnaise

9

Frittierte Süßkartoffel

7

Beilagensalat LMO

7

Basmatireis

7

KÄSE & DESSERT

Lebkuchen Creme Brulée ACGHO

Kirsche / Vanillekipferl / Ceylon Zimt

16

Nougat ACGH

Mandarine / Haselnuss / Tannenwipferlhonig

16

Variation vom Käse ACGHMO

Früchtebrot / Feigensenf

16

GENUSS ZUM SCHLUSS

Espresso Martini

19

Ziegler Wildkirsche No.1

2cl 15

Gölles Alte Zwetschke

2cl 8

Grappa Poli di Poli Moscato

2cl 9

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 (außer Fischgelatine), E:Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, F:Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, G:Milch von Säugetieren und Milchzeugnisse (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.