

KLEINE ERFRISCHUNG

Winzersekt Bio weiß oder rosé
Kellerei Anobis
0,1 l 9

Casino Wien Sparkling
Zitronen-Thymian | Lemongrass
Ingwer | Prosecco
0,1 l 8,5

Limoncello Sprizz
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 1/8 l

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

Burrata AGHP
Kürbis | Salbei | Amaretti
21

Thunfisch CDFNP
Rettich | Myoga | Sesam
23

Karfiolcremesuppe FGLO
Granatapfel | Tahini | Ras el Hanout
14

Geflügel Essenz CGLO
Royal | Trüffel | Steckrübe
14

Gnocchi ACGL
Ricotta | Bärlauch | Zitrone
24

Kalbsvögerl GLO
Polenta | Pinien-Gremolata | Lardo
34

Label Rouge Lachs DL
Karotte | Edamame | Shimeji
34
Apfel ACGO
Amalfi Zitrone | Muskateller | Verbene
16

Joghurt ACGH
Weiße Schokolade | Honig | Passionsfrucht
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



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
Brot
Müller & Gartner, Groß-Enzersdorf
Käse
Stefan Gruber, kaes.at
Obst & Gemüse
Wiesenland, Wien

VORSPEISEN

Tatar vom Rind ACDGMP
Avocado | Kräutersalat | Toast
21

Gelbschwanzmakrele CDFM
Ponzu | Myoga | Rettich
23

Rüben AGHLM
Cous Cous | Haselnuss | Joghurt
14

Rinderkraftsuppe ACGL
Kaspressknödel | Zwiebel | Schnittlauch
16

HAUPTSPEISEN

Wolfsbarsch ADGLO
Graupen | Spinat | Salz-Zitrone
34

Filet vom Bio Rind ACGLO
Polenta | Perlzwiebel | Erbse
48

Original Wiener Schnitzel ACG
Petersilerdäpfel
Preiselbeeren | Zitrone
34

Karfiol ACGHLO
Kichererbse | Curry
Birne
29

BEILAGEN

Mediterranes Ofengemüse GL
7

Pommes frites mit
Trüffelmayonnaise
9

Frittierte Süßkartoffel
7

Beilagensalat LMO
7

Basmatireis
7

KÄSE & DESSERT

Apfel ACGH
Amalfi Zitrone | Muskateller | Verbene
16

Joghurt ACGH
Weiße Schokolade | Honig | Passionsfrucht
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 (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.