

KLEINE ERFRISCHUNG

Winzersekt Bio weiß oder rosé

Kellerei Anobis
0,1 l 9

Moscato Passione

Moscato d'Asti | Passionsfrucht
Soda | Limette
0,15 l 9

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

Welschriesling

DAC 2024 BIO

Sattlerhof | Gamitz
Südsteiermark 6,1

Furmint

vom Sandstein 2023 BIO

Herrenhof Lambrecht
Markt Hartmannsdorf
Vulkanland 7,2

Wiener Gemischter Satz

DAC 2025 BIO

Christ | Jedlersdorf
Wien 5,2

Chardonnay

Felsenstein 2024 BIO

Braunstein | Purbach
Leithaberg 5,9

Grand Bateau 2024

Chateau Beychevelle | St. Julien
Bordeaux 5,5

Zweigelt rosé 2025 BIO

Bründlmayer | Langenlois
Kamptal 5,9

Carnuntum DAC 2024 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

Eiswein 2022

1/16
Kracher Liliac | Transsylvanien
Rumänien 6,3

Moscato de Setubal 2021

1/16
Horacio Simoes | Setubal
Portugal 6,3

Late Bottle Vintage 2020

1/16
Taylor's | Vila Nova de Gaia
Portugal 5,2

ROUGE & NOIR

Ziegenfrischkäse AG

Tomate | Aceto Balsamico | Pfeffer
21

Seesaibling DG

Buttermilch | Gurke | Dill
23



Erbsen Kaltschale ACGHL

Minze | Mandel
14

Enten Consommé LOP

Wan Tan | Pak Choi
14



Süßkartoffel AFGO

Kaviar des Feldes | Ponzu | Beurre blanc
24

Perlhuhn ACGHL

Mais | Pistazie | Mirabelle
34

Wels Filet DFGLMO

BBQ | Spitzkraut | Sellerie
34



Rote Johannisbeere ACGHP

Macadamia | Honig | Ingwer
16

Topfen ACGHO

Marille | Brioche | Lavendel
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 & Bioeier

Geflügelhof Muhr, Gallbrunn

Milchprodukte mit AMA-Gütesiegel

Transgourmet, Brunn

Brot

Müller & Gartner, Groß-Enzersdorf

Käse

Stefan Gruber, kaes.at

Obst & Gemüse

Wiesenland, Wien

Erdäpfel & Zwiebel

Johannes Fiedler, Sitzendorf

VORSPEISEN

Tatar vom Rind ACDGMP

Avocado | Kräutersalat | Toast
23

Gelbschwanzmakrele CDFM

Ponzu | Myoga | Rettich
23

Rüben AGHLM

Cous Cous | Haselnuss | Joghurt
14

Rinderkraftsuppe ACGL

Kaspressknödel | Zwiebel | Schnittlauch
14

HAUPTSPEISEN

Wolfsbarsch ADGLO

Graupen | Spinat | Salz-Zitrone
42

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

Rote Johannisbeere ACGHP

Macadamia | Honig | Ingwer
16

Topfen ACGHO

Marille | Brioche | Lavendel
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 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 Un-verträglichkeiten dem Personal bei Servicebeginn bekannt zu geben. Auch können mitunter einzelne Speisen und Getränke speziell für Sie zubereitet werden, um einzelne Allergene auszuschließen.