

KLEINE ERFRISCHUNG

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

Casino Spritz  
St. Germain / Himbeere  
Soda / Schaumwein  
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 / Gamlitz  
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. Émilien 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

Kürbis AGN  
Molke / Apfel / Miso

Vitello Tonato ACDGLP  
Kapern / Rucola / Taggiasca

♠ ♦ ♥ ♣  
Kräuterschaumsuppe GLO  
Kohlrübe / Buchweizen

Wildgeflügel Consommé ACGLO  
Grieß / Wurzelgemüse

♠ ♦ ♥ ♣  
Ravioli ACGHL  
Walnuss / Ricotta / rote Rübe

Lammhüfte GLMO  
Pastinake / Johannisbeere / Thymian

Kabeljau ADFGL  
Erdäpfel / Lauch / Pilz Dashi

♠ ♦ ♥ ♣  
Joghurt ACGHP  
Sanddorn-Orange / Honig / Haselnuss

Milchschokolade ACGHP  
Birne / Zimt / Mandel

Variation vom Käse ACGHMO  
Früchtebrot / Feigensenf

Gedeck  
Brot, Fudas Olivenöl und Oliven 4

3-Gang Menu 64  
4-Gang Menu 74  
6-Gang Menu (Carte Blanche) 89

DELUXE x CASINO 5 Gänge mit Gutschein  
DINNER & CASINO 4 Gänge mit Gutschein  
GENUSS & CASINO 2 Gänge mit Gutschein

— AMA —

GENUSS  
REGION

GASTRONOMIE

Unsere Lieferanten

Fleisch  
Fleischbank Höllerschmid, Etdorf  
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

Joghurt ACGHP  
Sanddorn-Orange / Honig / Haselnuss 16

Milchschokolade ACGHP  
Birne / Zimt / Mandel 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 Unverträglichkeiten dem Personal bei Servicebeginn bekannt zu geben. Auch können mitunter einzelne Speisen und Getränke speziell für Sie zubereitet werden, um einzelne Allergene auszuschließen.