KLEINE ERFRISCHUNG

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

Casino Spritzz
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

Sauvignon blanc 2025
Leitner | Ilzthal
Vulkanland 6,1

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. Ėmilion 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

Petersilienwurzel GHO
Sanddorn | Haselnuss | Apfel
21

Label Rouge Lachs ACDM
Kürbis | Kaviar | Zuckerhut
23

♠ ♦ ♥ ♣

Sellerie Velouté AGLO
Schwarze Nuss | Birne | Roggen
14

Rote Rüben Consommé ADLO
Forelle | Kren
14

♠ ♦ ♥ ♣

Trüffel Gnocchi ACGLO
Spinat | Pinien | Grana Padano
26

Wiener Hirschrücken ACGHLO
Pistazien | Baumkuchen | Topinambur
38

Lachsforelle DGLO
Muschel | Kohlrabi | Estragon | Salzzitrone
36

♠ ♦ ♥ ♣

Weiße Schokolade ACGHO
Granatapfel | Tonkabohne
16

Spekulatius ACEGHO
Vanille | Orange | Honig
16

Variation vom Käse ACGHP
Früchtebrot | Feigensenf
16

Gedeck
Brot, Fudas Olivenöl und Oliven
4

3-Gang Menu	*64*
4-Gang Menu	*74*
6-Gang Menu (Carte Blanche)	*99*

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, 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
21

Gelbschwanzmakrele CDFM
Ponzu | Myoga | Rettich
23

Rüben AGHLM
Cous Cous | Haselnuss | Joghurt
14

Rinderkraftsuppe ACGL
Liebstöckelfrittaten | Wurzelgemüse
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 frittes mit Trüffelmayonnaise
9

Frittierte Süßkartoffel
7

Beilagensalat LMO
7

Basmatireis
7

KÄSE & DESSERT

Weiße Schokolade ACGHO
Granatapfel | Tonkabohne
16

Spekulatius ACEGHO
Vanille | Orange | Honig
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, 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 Kenn-zeichnung, 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.