

CUISINO WIEN

Das Restaurant im Casino Wien

Gemeinsam mit meinem Team liegt unser Anspruch darin, saisonale und hochwertige Produkte zu raffinierten Gerichten zu kombinieren. Durch die sorgfältige Auswahl der Zutaten und deren liebevolle Zubereitung möchte ich sicherstellen, dass Ihr Besuch im Cuisino Wien auf jeden Fall ein kulinarischer Gewinn ist.

Ihr Lukas Olbrich
Küchenchef im Cuisino Wien

6-GANG DEGUSTATIONSMENÜ aus den Dinner & Casino Menüs	79,00
WEINBEGLEITUNG	24,00

A LA CARTE

BEEF TARTAR 100g hausgemachtes Brioche Stunden-Ei Trüffelmayonnaise Amsterdam Zwiebel	19,00
LADIE´S CUT 150G*	31,00
GENTLEMAN´S CUT 200G*	37,00
CHÂTEAUBRIAND* für zwei Personen am Tisch tranchiert	73,00
FEUER & FLAMME pro 2er Tisch lassen Sie sich Ihr Steak am Tisch flambieren	15,00
SURF & TURF Upgraden Sie Ihr Steak nach Wahl mit Garnelen	pro Stück: 3,00
WOLFSBARSCHFILET	21,00
SÜSSKARTOFFELPOMMES Knoblauch Petersilie	5,00
KRÄUTERPÜREE	4,00
GETRÜFFELTE PARMESAN POMMES	6,00
HAUSGEMACHTE GNOCCHI IN TRÜFFELSAUCE	9,00
HALBFLÜSSIGER SCHOKOLADENAUF LAUF Eis der Saison	10,00

*Zu allen Hauptgerichten servieren wir Röstgemüse.