

# DIE YACHT

CASINO RESTAURANT VELDEN




## Dinner & Casino

<b>ASIA GARNELE „CONFIERT &amp; KNUSPRIG“</b> Glasnudelsalat / Chili <small>A/B/F/L/N/O</small>	15
<small>ODER</small>	
<b>KÄRNTNER SPECK &amp; ZIEGENKÄSE</b> Feldsalat rot-grün / Bauernbrotchips / Kernöl <small>A/C/G/L/M/O</small>	17
<small>ODER</small>	
<b>ASIAN SALAD „CRISPY“</b>  Pak Choi / Sprossen / Kresse <small>A/E/L/N/O</small>	15
<b>BOUILLABAISSE MV!</b> klassisch <small>A/B/C/D/L/O</small>	9
<small>ODER</small>	
<b>MUSKATKÜRBIS SUPPE</b> Pignoli / Steireröl / Bauernbrotkrusteln <small>A/G/O</small>	7
<small>ODER</small>	
<b>SCHWARZWURZEL SCHAUM</b>  Petersilien-Schlutzkrapferl <small>A/C/G/O</small>	7
<b>WALLER „WEISS“</b> Erdäpfel-Specksud / Röstzwiebel <small>A/C/G/L/M/O</small>	27
<small>ODER</small>	
<b>KALB „RÜCKEN &amp; HAXE“</b> Herbst-Waldpilzgratin / Selleriepüree / Chips <small>A/C/G/L/O</small>	29
<small>ODER</small>	
<b>MEDITERRANE TATIN</b>  Wurzelfrit / Kräutercreme / Vegi-Cheese <small>A/C/G/L/O</small>	22
<b>ALEXANDER BIRNE...</b> Nougat / Topfen / Bourbonvanille <small>A/C/G/H/O</small>	10
<small>ODER</small>	
<b>MANGO-PANNA-COTTA</b> Kokos Crumble / Blueberry <small>A/C/G/H/O</small>	10
à la carte Menü/pro Person 52	
Gedeck pro Person 2,9	

Vegetarisch   
leicht-saisonal-kreativ

<b>TARTARE</b> vom Premium Rind „klassisch“ <small>A/C/G/L/M/O</small> als Vorspeise	15
als Hauptspeise	20
<b>CARPACCIO</b> vom Rinderfilet „saisonell“ <small>A/C/G/O</small>	15
<b>RINDSUPPE</b> vom Angus Rind mit Einlage <small>A/C/G/L/O</small>	6
<b>STEAKS</b>	
<b>SURF &amp; TURF</b> 180g Rinderfiletsteak & 2 Riesen Garnelen	36
<b>FILETSTEAK</b> 250g vom Premium Rind	39
<b>RUMPSTEAK</b> 300g „Dry Aged Beef“	36
<b>RIB EYES STEAK</b> 300g „Dry Aged Beef“	35
<b>TOMAHAWK STEAK</b> ca. 1,2 kg „Dry Aged Beef“	96
<b>TOMAHAWK STEAK</b> ca. 450 g vom Kalb	42
<b>Alle Steaks servieren wir mit:</b> Sauce Bearnaise Rotweinsauce Saisonaem Schmor- & Röstgemüse Kartoffelpüree & Süßkartoffel-Chips <small>Allergene bei allen Steaks A/B/C/G/L/M/O/P</small>	
<b>WIENER SCHNITZEL</b> vom Kalbsrücken in Butterschmalz gebacken / Kartoffel-Gurkensalat Preiselbeeren & Zitrone <small>A/C/G/L/M/O</small>	25
<b>TARTE TATIN</b> hausgemachtes Vanilleeis & Mandel <small>A/C/G/H/O</small>	10
<b>CRÈME BRÛLÉE</b> mit frischen Beeren <small>A/C/G/H/O</small>	10

### Regional - Modern Art...

<b>CAESAR SALAD CARINTHIAN STYLE</b> Gailtaler Speck-Crunch, Bauernbrotchips Bergkäseflocken <small>A/C/G/O/P</small>	15
<b>KÄRNTNER QUELLWASSER BOUILLABAISSE</b> Eine Delikatesse! <small>A/C/D/L/O</small>	
als Vorspeise	13
als Hauptspeise	21
<b>WEISSE POLENTA</b> geschmorte Milchferkelbackerl „Iberico“ Gemüsewurzel / frischer Majoran <small>A/C/G/L/M/O</small>	25
 <b>Gailtaler weißer Landmais</b> ® - Spezialität meiner Patenschaft mit Sepp Brandstätter!	

Gedeck pro Person 2,9

### H<sub>2</sub>O - Spezial...

<b>ZARENLACHS-ROULETTE „EINE DELIKATESSE“</b> Erdäpfelmus / Kaviar / Creme fraîche <small>A/C/D/G/L/O</small>	22
<b>BISQUE DE HOMARD</b> halber Hummerschwanz / Armagnac <small>A/B/D/G/L/O</small>	16
<b>SPAGHETTINI „ALLA BUSARA“</b> Riesen Garnelen / Tomaten Knoblauch / Süsse Chili <small>A/C/G/L/O</small>	18
<b>ATLANTIK STEINBUTT „GEANGELT“</b> à la Chef! <small>A/C/D/G/L/O</small>	35

Marcel J. Vanic - Executive Chef

**Slow Food & Cuisino**  
Die Cuisino-Restaurants setzen sich gemeinsam mit Slow Food für nachhaltige Landwirtschaft und regionale Geschmacksvielfalt der verwendeten Lebensmittel in Form von fördernden Patenschaften ein.

**CASINOS AUSTRIA**  
Das Erlebnis.

**Liebe Genießer,**  
Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie gerne von unseren Mitarbeitern!  
\*Gemäß § 3 Abs. 2 AllergeninformationsVO, BGBl. II Nr. 175/2014

Alle Preise in € / incl. gesetzlicher Steuern