

---

  
**Dinner & Casino**

**KANADISCHER WILDLACHS**

Wasabimousse / Kataifiteig A/C/D/G/O

ODER

**GERÄUCHERTES ROASTBEEF „KNUSPERLASAGNE“**

Antipasti Duxelles / Ciabattablätter / Balsamico A/C/G/L/O

ODER

**SPRINGROLL „ITALIAN STYLE“** 

Datterini / Olivencreme / Grana / Rucola A/C/G/L/O

**FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE**

Parmesan-Pofesen A/C/G/L/O

ODER

**PAPRIKA „FLÜSSIG“**

Bresaola Grissini / Mascarpone A/C/G/L/O

ODER

**ERDÄPFELSCHAUM**

gehobelte Pilze / gehackte Kräuter / Croûtons A/C/G/L/O

**ZANDER „KROSS“** 

Semmelkren de luxe / Schnittlauch  
rote Rüben / Lack A/D/G/L/O

ODER

**MAISPOULARDE „À LA WURZELFLEISCH“**

Wurzelgemüse / Kren & Schaum / Schnittlauch G/L/O

ODER

**PORTOBELLO „EN DEUX“** 

gefüllt-geschmort / mariniert-gebacken A/C/G/L/N/O

**GRIESSFLAMMERIE „WINTERLICH“**

Blutorange / Mandel / Vanille A/C/G/H/O


ODER

**SCHOKOBROWNIE**

Tonkabohneneis / Maracuja A/C/G/L/O

*Vegetarisch* 

*leicht-saisonal-kreativ*

  
Marcel J. Vanic – Executive Chef

  
**CASINOS AUSTRIA**

Das Erlebnis.