

DIE YACHT

CASINO RESTAURANT VELDEN



Dinner & Casino

RÄUCHERLACHS-MARMORATA Erdäpfelschaum / Schnittlauch / Kaviar A/C/D/G/L/O	18
ODER	
TARTARE VOM DRY AGED RIND „KLASSISCH“ Kapernbeeren / eingelegtes Gemüse A/C/G/M/O	15
ODER	
CHAMPIGNONS & EGERLINGE „AUS KÄRNTEN“ eingelegt würzig / knackig gebacken A/C/G/L/O	13
BEEF TEA flaumige Roulettekugel / Schnittlauch A/C/L/O	6
ODER	
SCHAUMSUPPE „DE JOUR“ harmonisierendes Beiwerk! A/C/G/L/O	8
ODER	
KAROTTEN-KOKOS-INGWERSUPPE geräucherter Ricotta A/C/G/O	8
WOLFSBARSCH Beluga-Balsamicolinsen / Knusperbacon D/G/L/M/O	29
ODER	
GLACIERTE HONIG ENTE „BRUST & KEULE“ Orangensauce / Maroni / Cox-Rotkraut / Knödel A/C/G/L/O	29
ODER	
ERDÄPFEL NUDEL Rahmsauerkraut / Walnüsse / Winterportulak A/C/G/H/O	21
ZARTBITTERSCHOKOLADE Banane / Popcorn sweet A/C/E/G/H/O	10
ODER	
APFEL-KARAMELL-TARTE Vanille / Mandeln / Honigkresse A/C/E/G/H/O	10
à la carte Menü/pro Person 52	
Gedeck pro Person 2,9	

Vegetarisch
leicht-saisonal-kreativ

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

Regional - Modern Art...

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

Gedeck pro Person 2,9

H₂O - Spezial...

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